

Fique por dentro

Embrapa Pecuária Sudeste
Nº 92, 6 de maio de 2013

Agenda da Semana

PESQUISA INVESTIGA SABOR E AROMA DA CARNE BOVINA

Maior exportador de carne bovina do mundo, com 90% de sua produção destinada ao mercado interno, o Brasil tem se preocupado mais com a qualidade dos seus produtos. No momento de escolher a carne, o consumidor presta bastante atenção aos aspectos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura (maciez e suculência). A Unidade tem feito estudos sobre esses aspectos em seu laboratório de análise de carnes.

Uma das pesquisas em início este ano pretende investigar o que pode influenciar no sabor e no aroma da carne bovina. Financiada pelo CNPq, o projeto tem duração até 2015 e coordenação da pesquisadora Renata Tieko Nassu. Serão analisadas amostras de carne de animais criados a pasto e em confinamento, de touros Angus e Limousin cruzados com vacas Angus/Nelore e Simental/Nelore.

De acordo com Renata, já se sabe que fatores como raça, dieta, maturação, modo de preparo e localização do corte no corpo do animal têm influência nos aspectos sensoriais da carne. Os bovinos de algumas raças têm a carne mais dura. Quando se cozinha demais uma carne, a tendência é perder maciez e a suculência.

No laboratório, as amostras serão cozidas e levadas a um aparelho chamado cromatógrafo, para separar os compostos voláteis existentes na carne, tais como aldeídos, cetonas, éteres, álcoois e compostos de degradação de lipídios.

Numa segunda etapa da pesquisa, esses dados serão combinados com as informações obtidas nos testes de aceitação do consumidor e painéis treinados, em que voluntários relatam suas impressões sobre aparência, aroma, sabor e textura das amostras.

O projeto também se relaciona com os estudos da Embrapa para encontrar os genes relacionados a carne mais macia e saborosa.

Segundo a pesquisadora, este tipo de estudo é importante para toda a cadeia. Sabendo que alimentos ingeridos pelo animal deixam a carne mais nutritiva, por exemplo, o pecuarista pode modificar a dieta. Se o objetivo de determinado frigorífico é vender carne para mercados mais exigentes, e estiver provado que o bovino criado a pasto tem carne mais saborosa, a indústria saberá de quem comprar os animais.

“Já é uma realidade que cargas de carne exportada pelo Brasil sejam recusadas por ter sabor e aroma estranhos. Por isso, é fundamental ter as ferramentas para produzir com mais qualidade”, afirma Renata.



Foto: Arquivo Embrapa Pecuária Sudeste

Embrapa

FlippingBook **Pecuária Sudeste**