



T0901

EFEITOS DA GENÉTICA (NELORE VS. F1 BOS TAURUS BRITÂNICO X NELORE) NAS DETERMINAÇÕES DE TEXTURA DA CARNE

Mariana Paula Dias (Bolsista PIBIC/CNPq), Sérgio Bertelli Pflanze (Co-orientador) e Prof. Dr. Pedro Eduardo de Felício (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Produzir carne bovina macia, saborosa e suculenta é um dos maiores desafios da pecuária e da indústria frigorífica. Pesquisas mostram que, estando todos os outros fatores sob controle, as variações genéticas são suficientes para provocar reações de desapontamento no consumidor. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do cruzamento de *Bos taurus* (origem européia) com *Bos indicus* (origem indiana) na maciez do contrafilé (m. *Longissimus dorsi*) de bovinos machos não-castrados. Foram utilizados neste estudo 17 animais F1 Angus x Nelore e 19 Nelore terminados em confinamento. Comprimento de sarcômero, pH, perda de peso por cocção (PPC) e maciez medida como força de cisalhamento (WBS) foram determinados nas amostras maturadas (14 dias). O pH médio foi 6,2 no Nelore e 5,8 no F1 ($P < 0,05$). As médias de comprimento de sarcômero, WBS e PPC não diferiram ($P > 0,05$) entre os grupos. Devido à inesperada incidência de amostras DFD, principalmente no Nelore, a comparação entre os grupos genéticos foi prejudicada. Quando foram retiradas as amostras DFD ($pH \geq 6,0$), a PPC manteve-se semelhante em ambos os grupos, mas a média de WBS do Nelore ($n=6$) aumentou 1kg e a do F1 ($n=12$) 0,1kg, ficando em 5,6kg e 5,0kg, respectivamente, revelando uma melhoria da maciez decorrente do cruzamento, não significativa ($P > 0,05$) porque o número de observações foi muito reduzido em ambos os grupos.

Carne bovina - Força de cisalhamento - Maciez