

## **ESTUDO SENSORIAL DE CARNES BOVINAS E BUBALINAS POR CONSUMIDORES CÁRNEOS NA EXPOINTER 2008**

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

Autor: RENATA TOMASINI SCIPIONI

Introdução O aumento das exigências do consumidor cárneo, devido à expansão dos mercados nacionais e internacionais, tem sido um fator determinante na hora da compra. A tecnologia das indústrias cárneas, por sua vez, buscam adequar-se a estas exigências. Pesquisas estão sendo feitas para definir quais, e em qual grau, características são apreciadas pelo consumidor. Sabe-se que a escolha do corte cárneo baseia-se na experiência anterior, o que está diretamente relacionada com o modo de preparo, com o grau de satisfação na refeição, bem como com a aparência, sabor, suculência e textura da carne. Além disso, depende da cultura regional, familiar e social do consumidor alvo (ISSANCHOU, 1996). A Associação Brasileira de Normas Técnicas define a análise sensorial como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e dos materiais da forma que são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do gosto, do tato e da audição (ABNT, 1993). A avaliação sensorial da maciez da carne depende de fatores tais como: tipo de julgador (treinado, semitreinado ou consumidor), método de cozimento, forma de preparação das amostras e tipo de músculo utilizado (RESURRECCION, 2003). A maciez da carne é provavelmente a característica mais estudada quando a preocupação é o consumidor. O segundo atributo de textura em importância parece ser a suculência (CHAMBERS & BOWERS, 1993). O consumidor utiliza os atributos de textura para determinar a qualidade e a aceitabilidade da carne, e a melhor qualidade é expressa em termos de maior maciez e maior suculência. O músculo longíssimus dorsi bovino tem sido utilizado, freqüentemente, como indicador da maciez da carne dos outros músculos da carcaça. Para a avaliação sensorial de textura, as amostras de carne devem ser preparadas da forma mais uniforme possível para minimizar diferenças entre as repetições. Isto inclui a aleatorização da apresentação das amostras, logo após o preparo, para minimizar a influência da ordem das amostras sobre o provador e a instrução adequada para coletar respostas consistentes (BET, 1993). Os métodos sensoriais chamados afetivos acessam diretamente a opinião (preferência e/ou aceitabilidade) do consumidor já estabelecido ou do consumidor potencial de um produto, a respeito de características específicas, ou idéias que o consumidor tenha do produto a ser avaliado; por isso, são também chamados de testes de consumidor. A presente

pesquisa tem como objetivo avaliar se os diversos tipos de consumidores cárneos possuem a capacidade de distinguir as características organolépticas das carnes estudadas, bem como traçar o perfil do consumidor de carne bovina e bubalina através de teste do consumidor. Material e Métodos A análise sensorial será realizada utilizando-se o teste da escala Hedônica, com três repetições para cada tratamento, segundo AMARINE et al. (1965) e LARMOND (1979). Serão analisadas 3 amostras de distintas origens do músculo longíssimus dorsi: bovino da raça Angus, bovino da raça Nelore e bubalino. Para minimizar heterogeneidade entre as amostras, serão utilizadas amostras com mesma data de fabricação, mesma data de validade, não maturadas e embaladas à vácuo. Porções de 200 g de cada amostra serão cortadas em cubos de 1 cm<sup>3</sup> e cozidas em forno pré-aquecido a 200°C até que a temperatura interna da amostra atinge 75°C. As amostras já prontas serão colocadas em estufa, objetivando-se manter a temperatura das mesmas na faixa de 65-70°C (MADRUGA et al., 2000). Três cubos por amostra, escolhidos ao acaso, serão oferecidos ao provador para realização da análise sensorial em cabines individuais. Para coleta dos dados, serão utilizadas fichas de avaliação sensorial, que devem ser o mais simples possível e conter instruções claras em relação aos testes. Cada atributo será pontuado numa escala de 1 a 5, de tal forma que 1 referiu-se à condição menos favorável e 5 à mais favorável, em relação aos parâmetros sensoriais de aparência, cor, odor, textura, maciez, sabor, suculência e qualidade total. O formulário utilizado terão termos que variarão de muitíssimo bom a muitíssimo ruim; gostei muitíssimo a desgostei muitíssimo; extremamente intenso a extremamente fraco; extremamente macio a extremamente duro; extremamente seco a extremamente suculento. Além disso, será distribuído um informativo técnico elucidando características e benefícios do consumo de carne vermelha, abordando os diversos tipos de carne e divulgará a importância do controle de qualidade e higiene em produtos de origem animal e água tendo em vista que o CEPETEC, laboratório de carnes da FAVET/UFRGS, presta serviço a comunidade e agroindústrias por realizar análises microbiológicas e físico-químicas de alimentos cárneos, seus derivados, e água. Resultados esperados A realização de pesquisa de opinião do consumidor, através de análise sensorial, auxilia a cadeia da carne e a pesquisa dentro da universidade na busca de inovações para valorização dos produtos e adequação do perfil cárneo exigido pelo consumidor moderno pois, realça nuances e interpreta desejos não verbalizados pelos entrevistados. Como a maioria dos brasileiros não está acostumado com contrafilés macios e suculentos, como também não está familiarizado com qualidades e diferenças de carnes bovina e bubalinas de diferentes raças, seria um grande passo para toda a cadeia produtiva, a introdução desta cultura visando atrair o consumidor pelas

diferentes características e benefícios de cada carne. Assim, com este trabalho, pretende-se traçar o perfil do consumidor moderno e entender melhor seus anseios frente a carne bovina e bubalina para, através de tecnologias e pesquisa, buscar, cada vez mais, adequar-se a estas características. Referências ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Análise sensorial e alimentos e bebidas - NBR 12806. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. 8p. AMARINE, M.A.; PANGBORN, M.R.; ROESSLER, E.B. Principles of Sensory Evaluation of Food. New York: Academic Press, 1965, 602p. CHAMBERS, E.IV.; BOWERS, J.R. Consumer perception of sensory qualities in muscle foods. Food Technology, Chicago, v.47, n.11, p.116-120, 1993. BET, K.L. Measuring sensory properties of meat in the laboratory. Food Technology, Chicago, v.47, n.11, p.121-126, 1993. LARMOND, E. Laboratory Methods for Evaluation of Foods. Ottawa: Food Research institute. Canada Department of Agriculture, 1979. MADRUGA, M.S.; ARRUDA, S.G.B.; NARAIN, N.; SOUZA, J.G. Castration and slaughter age effects on panel assessment and aroma compounds of the mestiço goat meat. Meat Science, v.56, p.117-125, 2000. RESURRECCION, A.V.A. Sensory aspects of consumer choices for meat and meat products. Meat Science, Barking, v.66, n.1, p.11-20, 2003.