

217

**EXPRESSÃO DE CALPASTATINA NA CARNE BOVINA.** *Tiago L. S. Alves<sup>1</sup>, Fernanda A. B. Velho<sup>1</sup>, Homero Dewes<sup>1,4</sup>, Jane M. Rübensam<sup>3</sup>, Rui F. F. Lopes<sup>1,2</sup>* (<sup>1</sup>Lab. Biotecnologia Animal Aplicada, Centro de Biotecnologia/IB; <sup>2</sup>Dep. Ciências Morfológicas/ICBS; <sup>3</sup>Lab. Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal/Fac. Vet., <sup>4</sup>Dep. Biofísica/IB - UFRGS).

Um dos principais parâmetros determinantes da qualidade da carne bovina é a sua maciez, medida pela força de cisalhamento. Dentre os inúmeros fatores que influenciam na produção de uma carne bovina macia destaca-se a atividade de um grupo de enzimas proteolíticas, denominadas calpaínas, e de sua inibidora específica, a calpastatina. As calpaínas são o principal grupo de proteinases com alta atividade após o *rigor mortis* e atuam na degradação de proteínas estruturais da fibra muscular, causando um amaciamento da carne. Segundo Ouali & Talmant (Meat Science, v.28, p. 331-348,1990), a proporção entre a atividade das calpaínas e da calpastatina parece ser o fator mais importante para determinar a maciez da carne. O objetivo deste trabalho é a análise da expressão gênica de calpastatina em diferentes músculos bovinos, correlacionando-a com a força de cisalhamento. Amostras dos músculos longo torácico, esternocéfálico e trapézio bovino foram submetidas ao protocolo de extração de RNA com TRIZOL (GIBCO BRL). O RNA foi submetido à transcrição reversa e o cDNA obtido, amplificado através de PCR com oligonucleotídeos específicos para calpastatina. Como controle de amplificação do cDNA utilizou-se o gene da actina. Os produtos finais da RT-PCR são analisados por eletroforese em gel de agarose e as diferenças na expressão entre os distintos músculos são correlacionadas com a respectiva maciez. (FAPERGS/BIC-UFRGS).