



EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM HIDROCLORETO DE ZILPATEROL NA QUALIDADE SENSORIAL DE BIFES DE COXÃO MOLE (*M. semimembranosus*)

Pflanzer, SB^{*1}, Rodas-González, A², Martin, JN², Brooks, JC², Garmyn, AJ², Knobel, SM², Johnson, BJ², Starkey, JD², de Felicio, PE¹, Streeter, MN², Hutcheson, JP², Yates, DA², Hodgen, JM², Rathmann, RJ², Miller, MF²

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos, FEA, UNICAMP, Cidade Universitária Zeferino Vaz, Campinas/SP – Brazil; ²Department of Animal and Food Science, Gordon W. Davis Meat Science Laboratory, Texas Tech University, Lubbock, TX, USA.

E-mail: spflanzer@gmail.com

O hidrocloreto de zilpaterol (HZ; Zilmax - MERCK, DeSoto, KS) é um aditivo que promove o aumento da lipólise, diminuição da lipogênese e aumento do desenvolvimento muscular, que em termos práticos aumentam a produção de carne em detrimento da produção de gordura na carcaça, entretanto pode diminuir a maciez de alguns cortes cárneos, seja pelo aumento do diâmetro das fibras musculares ou pelo retardo do processo de maturação. O objetivo deste trabalho foi avaliar o sabor, suculência e maciez sensorial de bifes de coxão mole obtidos de bovinos suplementados ou não com hidrocloreto de zilpaterol. Dois grupos de bovinos (n = 466), controle (não suplementado) e tratamento (6,8g de ZH / ton de ração / 20 dias), foram abatidos após 163 dias em confinamento e o coxão mole (*M. semimembranosus*) foi utilizado para o estudo. Três dias após o abate, bifes de coxão mole, de 2,5cm de espessura foram preparados, embalados a vácuo e maturados por 14 e 21 dias. Após a maturação, os bifes foram assados, em forno Belt grill, até atingirem a temperatura interna final de 71°C. O teste sensorial foi realizado por 8 provadores treinados que avaliaram a suculência inicial e contínua, maciez inicial e contínua, intensidade de sabor e sabor de carne, com o auxílio de uma escala estruturada de 8 pontos (1-extremamente seca, dura e fraco; 8-extremamente succulenta, macia e forte). Os dados foram analisados através de um fatorial 2 x 2 (zilpaterol x maturação). Não foram verificadas interações entre o uso de HZ e os períodos de maturação para as variáveis analisadas (P > 0,05). A utilização de HZ não afetou nenhum os atributos sensoriais (P > 0,05). A maturação por 21 dias diminuiu a suculência das amostras, tanto a inicial quanto a contínua (P < 0,05) e também diminuiu os escores de sabor de carne (P < 0,05), quando comparada com as amostras maturadas por 14 dias, mas não afetou as demais características sensoriais (P > 0,05). Conclui-se que a utilização de HZ na produção de bovinos não afeta a qualidade sensorial dos bifes de coxão mole quando estes são maturados por pelo menos 14 dias.

Agradecimento: Cnpq pela bolsa de doutorado sanduiche cedida ao aluno para que fosse possível a realização desta pesquisa.