



VARIAÇÕES DE MACIEZ E PERDA DE PESO POR COCÇÃO PARA DIFERENTES PORÇÕES DE MÚSCULO BOVINO MATURADO DE ANIMAIS CASTRADOS E INTEIROS

Silva, A.A*.¹, De Melo, M. P.¹, Silva, S.L.², Lins, P.G.¹, Fernandes, R.P.P.¹, Lobo-Jr, A.R.¹, Amaral, N.R.¹, Taniguchi, M.V.¹, Lopes, N.P.¹

¹ Departamento de Ciências Básica - Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga, São Paulo, ² Departamento de Zootecnia – Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Pirassununga, São Paulo, *e-mail: aasilva@usp.br

A maciez e suculência, rotineiramente inferidas pela análise de força de cisalhamento (FC) e pela perda de peso por cocção (PPC), estão dentre as mais importantes características buscadas na carne. Variações para estas, pode haver entre músculos de animais castrados e inteiros e diferentes porções de um mesmo músculo bovino. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar as diferenças de maciez e PPC entre diferentes porções do músculo *Biceps femoris* de bovinos castrados e inteiros. Para isso foram utilizados 20 bovinos (9 castrados e 11 inteiros) dos quais foram coletados 20 músculos *Biceps femoris* às 48 horas *postmortem*. Cada músculo foi dividido em duas porções (PO – porção origem; PI – porção inserção) e fatiado em bifés de 2,5 cm de espessura. Imediatamente após as coletas, os bifés foram embalados a vácuo e submetidos à maturação por 1, 30, 60 e 100 dias. Foram determinadas as PPC's pela diferença de peso do bife antes e após a cocção e a maciez, através da análise de força de cisalhamento (FC). Os resultados foram analisados pelo programa PROC MIXED do SAS (2000) e utilizou-se o teste de *Tukey* ($P < 0,05$) para comparações de médias. Como resultado os bifés de animais inteiros [30,2 (0,58)%] tiveram maior PPC ($P < 0,05$) comparados aos bifés de animais castrados [27,4 (0,64)%]. A FC diminuiu no dia 30 de maturação em comparação ao dia 1 ($P < 0,05$) e foi similar aos dias 30 e 100. A PPC aumentou 2,5% do dia 1 ao dia 100. Comportamentos diferentes foram observados para PPC entre PO e PI nos tempos 30 e 100 dias. Dentro da PO observou-se um aumento ($P < 0,05$) de PPC entre os dias 30 e 100. Desta forma, conclui-se que a PPC diminui com a castração do bovino e aumenta com o tempo de maturação. O tempo de maturação ainda aumenta a maciez de ambas às porções do músculo (PO e PI). Por fim, uma importante interação entre porções do músculo *Biceps femoris* e tempo de maturação existe para as PPC.

Agradecimentos: FAPESP; CNPq