



OXIDAÇÃO DO MÚSCULO BOVINO *BICEPS FEMORIS* 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, Pugine,
S.M.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 oxidação lipídica tem sido uma das principais causas da deterioração da carne e seus produtos. É conhecido também que animais castrados têm conteúdo de lipídios elevados na carne, e que há variações na composição química e metabólica entre diferentes partes de um mesmo músculo. Estes fatores associados a tempo prolongado de maturação da carne poderiam potencializar a oxidação lipídica. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito da castração e do tempo de maturação sobre a oxidação lipídica de diferentes porções do músculo *Biceps femoris* bovino. Foram utilizados 20 bovinos (9 castrados e 11 inteiros) dos quais foram coletados 20 músculos *Biceps femoris* as 48 horas *postmortem*. Cada músculo foi dividido em duas porções (PO – porção origem; PI – porção inserção) e fatiado em bifes de 2,5 cm de espessura. Imediatamente após as coletas, os bifes foram embalados a vácuo e submetidos à maturação por 1, 30, 60 e 100 dias. A oxidação lipídica foi mensurada através da quantificação das espécies reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) e os resultados expressos em mg de malonaldeído por Kg de amostra. 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. A porção do músculo PO dos bovinos castrados teve maior ($P < 0,05$) TBARS (maior oxidação lipídica) em comparação a PO dos inteiros, nos dias 1 e 100 de maturação. Os valores de TBARS da PO e PI (castrados) foram semelhantes ($P > 0,05$) ao longo dos cem dias de maturação dos bifes. Já nos animais inteiros, PO teve maior ($P < 0,05$) oxidação no 60º dia em comparação a PI. Desta forma conclui-se que a porção do músculo, castração dos bovinos e tempos prolongados de maturação a vácuo influenciam diretamente sobre a oxidação lipídica do músculo *Biceps femoris*.

Agradecimentos: FAPESP; CNPq