



CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS DA CARNE (MM. *Longissimus*, e *Semitendinosus*) DE VACAS DE QUATRO GRUPOS GENÉTICOS

Toneto E. R. L¹., Tulio R. R²., Nassu R. T²., Feijó G. L. D³., Felício P. E. de¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos - Universidade Estadual de Campinas, SP, ²Embrapa Pecuária Sudeste SP, ³Embrapa Gado de Corte MS. E-mail: veterinariotoneto@yahoo.com.br

Músculos diferentes podem apresentar variação no pH e no conteúdo de umidade, proteínas, lipídios e cinzas. O objetivo deste trabalho foi comparar as características físico-químicas dos MM. *Longissimus* e *Semitendinosus* de vacas cruzadas ½ Simental ½ Nelore, ½ Angus ½ Nelore, ½ Canchim ½ Nelore e Nelore com idade média de 10 anos. Foram determinados os valores de pH, umidade em estufa à 105 °C, proteína por micro-Kjeldahl, lipídios por Bligh e Dyer e cinzas em mufla a 550°C. O músculo *Longissimus* apresentou médias de pH entre 5,72 e 5,75 e de umidade entre 71,18 e 71,53 %, para os quatro grupos genéticos, enquanto que nas análises do M. *Semitendinosus* as médias de pH variaram entre 5,67 e 5,70 e as de umidade entre 73,66 e 73,98 %. As médias de proteínas variaram de 24,06 a 24,23 %, no M. *Longissimus* e 22,27 a 22,52 % no M. *Semitendinosus*. A porcentagem de lipídios variou de 2,11 a 2,17 % no *Longissimus* e 2,72 a 2,49 % no *Semitendinosus*. Já o teor médio de cinzas variou de 1,09 a 1,18 % no M. *Longissimus* e de 1,04 a 1,09 % no M. *Semitendinosus*. Concluiu-se que as médias de pH dos dois músculos encontravam-se no limite superior da faixa aceitável, de 5,4 a 5,8, e o M. *Longissimus* de vacas, apresentou teores de umidade e de lipídios inferiores aos do M. *Semitendinosus*, nos cruzamentos ½ Angus ½ Nelore, ½ Canchim ½ Nelore e Nelore com exceção das vacas ½ Simental ½ Nelore.

Agradecimentos. Embrapa Pecuária Sudeste, SP.