

ANÁLISE SENSORIAL DA CARNE DE PORCOS DA RAÇA MOURA

Sebastião Ferreira Magagnin¹; Lucélia Hauptli¹ Alerrandro Pereira de Magalhães²; Marson Bruck Warpechowski²; Giustino Tribuzi¹

¹Universidade Federal de Santa Catarina. ²Universidade Federal do Paraná.
*sebastiao.ferreira@ufsc.br.

Tem crescido o interesse pela carne e produtos de porcos da raça Moura criados em sistemas tradicionais ao ar livre no Sul do Brasil, mas não foram encontradas informações científicas sobre suas características sensoriais. Objetivou-se caracterizar a carne de porcos da raça Moura, criados em sistema silvipastoril até pesos pesados (~140 kg), em comparação com a carne de suínos do mercado padrão da região de Curitiba (~115 kg). Foram utilizados 32 animais, sendo 8 machos castrados e 8 fêmeas puros da raça Moura (MO), e 8 fêmeas e 8 machos castrados de linhagem comercial convencional (CC). Os porcos Moura foram criados na Fazenda Experimental do Canguirí da UFPR, ao ar livre desde o nascimento, com a engorda em 4 grupos de 4 porcos, em pastagem rotacionada com predominância de azevém, suplementados duas vezes ao dia com ração balanceada com grãos, minerais e vitaminas, sem aditivos. Os porcos convencionais foram sorteados de lote de abate de uma granja comercial, criados em sistema confinado intensivo, com 20 animais por baia, alimentados com ração industrial convencional, oferecida de forma controlada no crescimento e terminação. O abate foi realizado em frigorífico comercial, com pesos de carcaça fria de 111.8 ± 8.4 kg para MO e 94.2 ± 11.6 kg para CC. De cada carcaça foram coletadas três fatias de 25 mm do *Longíssimus toraxi*, entre a última e a penúltima costela, congeladas para posterior análise. As amostras foram descongeladas a 4°C por 24hs e assadas a 180°C até que o centro da carne atingisse 70°C, cortadas em cubos de 2,5 cm (~15g) e receberam 0,5% NaCl. A avaliação foi feita por 104 painelistas, consumidores contumazes de carne suína, em sala arejada (25°C), após limpeza do paladar com água e biscoitos de baixo teor de sódio, que receberam uma amostra de cada grupo, para teste monádico de preferência e aceitabilidade sensorial, e atribuíram nota em escala hedônica de 1 (extremamente desagradável) a 9 (extremamente agradável), resultando em médias significativamente maiores para MO que para CC para as características aparência ($7,20 \times 6,65$, $p < 0,01$), cor ($7,20 \times 6,40$, $p < 0,01$), textura ($7,13 \times 6,83$, $p < 0,05$) e aceitabilidade geral ($7,28 \times 6,83$, $p < 0,05$), embora sem significância para as diferenças de aroma ($6,70 \times 6,65$) e sabor ($7,20 \times 6,98$). Também houve maior intenção de compra ($4,2 \times 3,5$, de 5 pontos, $p < 0,01$) e maior preferência ($72 \times 28\%$) para a carne do porco Moura.

Palavras-chave: Conservação de recursos genéticos; características organolépticas; raças localmente adaptadas.

Agradecimentos: CNPq (bolsa e financiamento).