



## **ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE MATURADA A SECO POR DIFERENTES PERÍODOS**

**SANCHES, Felipe Finger**<sup>1</sup> (phelipefinger@gmail.com); **MATOS, Alexsander Toniazco de**<sup>2</sup> (atmato@hotmail.com); **FELIX, Gisele Aparecida**<sup>2</sup> (giselefelix@uniran.br); **PAVÃO, Bruno Robaldo Dutra**<sup>1</sup> (bruno\_robaldo8@hotmail.com).

<sup>1</sup>Discente do curso de Medicina Veterinária da UNIGRAN – Dourados;

<sup>2</sup>Doscente do curso de Medicina Veterinária da UNIGRAN– Dourados;

Tendo em vista que o consumo de carne faz parte do hábito da maioria da população brasileira, pode-se afirmar que a procura por proteínas e seus derivados cada vez mais saudáveis e de melhor qualidade seja crescente por meio do mercado consumidor, com essa demanda presente entra a maturação como forma de melhorar as características sensoriais da carne consumida por estes. Objetivou-se avaliar características sensoriais da carne bovina maturada a seco por diferentes períodos, sendo eles divididos em: (T1) 45 dias de maturação a seco (T2) 30 dias de maturação a seco e (T3) 15 dias de maturação a seco. Utilizou-se para as avaliações três cortes de *longissimus dorsi* conhecido popularmente como contrafilé pesando 3kg cada, comprados em açougues distintos da cidade de Dourados-MS. A maturação a seco foi feita acondicionando os cortes em câmara fria com temperatura controlada (2° a 6°C) por seus respectivos períodos de maturação. Foram realizadas análises sensoriais por meio de análise descritiva além das análises estatísticas por meio da análise de Wilcoxon com teste de Kruskal Wallis a 5 % de probabilidade. Além disso, foram realizadas também avaliações da preferência de compra do produto em relação ao tempo de maturação, para este parâmetro verificou-se diferença ( $p < 0,01$ ) para o T1, pois houve maior preferência, no entanto, não foram encontradas diferenças ( $P > 0,05$ ) entre os tratamentos 2 e 3. A análise sensorial descritiva evidenciou que não houve diferença ( $p > 0,05$ ) no valor médio do parâmetro sabor entre os tratamentos T1 e T2. Já para o mesmo parâmetro, apesar de T3 ser diferente de T1, ele se assemelha ao T2. Já para os demais parâmetros analisados não foram encontradas diferença estatística ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos. Os resultados para os tratamentos T2 e T3, não afetaram as características sensoriais e, não influenciando no momento da compra do produto. Mas os resultados do teste sensorial descritivo demonstraram diferença para o atributo sabor, indicando que ele pode influenciar na compra do produto. Assim, pode-se concluir que há maior preferência de compra de carne maturada a seco por períodos mais longos em função do sabor do que maciez, logo a aceitabilidade caso seja encontrada a venda.

**Palavras-chave:** Características sensoriais, Carne bovina, Maturação a seco.