



MARINAÇÃO DE COXÃO MOLE BOVINO DFD COM ÁCIDO LÁTICO E SEUS IMPACTOS NAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Andrade, J.C.^{1*}, Abreu, L.W.¹, Yamada, E.A.¹; Hagiwara, M.M.H.¹; Lemos, A.L.S.C.¹

¹Centro de Tecnologia de Carnes-CTC- Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, São Paulo, e-mail: analucia@ital.sp.gov.br

A sigla DFD refere-se a um defeito na qualidade da carne, a qual apresenta elevado pH do músculo, alta capacidade de retenção de água, coloração vermelha bem escura, mais dura e menos suculenta que as carnes de pH normal.

O objetivo deste trabalho foi utilizar a técnica de injeção de salmoura contendo ácido lático (*enhancement*) para minimizar os aspectos sensoriais negativos de maciez e suculência atribuídos à carne bovina DFD.

Foram utilizados oito cortes de coxão mole, dos quais seis foram identificados como DFD e dois cortes considerados normais, distribuídos em quatro tratamentos: controle normal não marinado (N), controle DFD não marinado (D), DFD marinado com ácido lático (Da) e DFD marinado com ácido lático e sal (Das). Os cortes correspondentes aos tratamentos marinados (Da e Das) foram submetidos à injeção (15% em relação ao peso da carne), com as seguintes salmouras: 6,2% de ácido lático 8,5mM (Da) e 5,4% de ácido lático 8,5mM e 2,3% de sal-NaCl (Das). Os atributos maciez, suculência, intensidade de gosto ácido, intensidade de gosto salgado foram avaliados por nove julgadores em uma sessão realizada aos três dias após o corte e armazenamento dos bifes do músculo *Semimembranosus*.

Os bifes do tratamento Das foram considerados macios e diferiram dos demais tratamentos ($p < 0,05$), os do Da levemente macios e aqueles dos tratamentos N e D levemente duros. Os bifes do Das foram considerados os mais suculentos e diferiram dos demais. Os bifes dos tratamentos Da e N não diferiram entre si e foram classificados entre as categorias “levemente secos” e “secos”. O tratamento D foi considerado mais próximo da categoria “seco”, embora não tenha se apresentado significativamente diferente ($p > 0,05$) do N. Em relação ao gosto ácido, os tratamentos D, Da e Das não diferiram entre si ($p > 0,05$) e foram classificados entre “nenhuma intensidade de gosto ácido” e “pouca intensidade de gosto ácido”. O tratamento N foi classificado entre “pouca intensidade de sabor ácido” e “ligeira intensidade de sabor ácido” e diferiu dos demais ($p < 0,05$).

O uso, em baixas concentrações, de ácido lático com NaCl, aumentou a maciez e a suculência de bifes DFD.

Agradecimentos: CNPq