



V WORKSHOP DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA E EM CIÊNCIA ANIMAL DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

03 A 04 de Outubro de 2018

Local: FAMEZ/UFMS

PARÂMETROS DA QUALIDADE DA CARNE DE SUÍNO ABATIDOS POR DOIS MÉTODOS DE INSENSIBILIZAÇÃO

Carla CRONE^{1*}, Adila Vasconcelos MARCON¹, Renata Aparecida MARTINS¹, Geysane Farias de OLIVEIRA², Fabiana Ribeiro CALDARA¹, Liliane Maria Gonçalves PIANO¹, Agnês Markiy ODAKURA¹, Beatriz de Assis MACHADO¹

*Autor correspondente: carlacrone@hotmail.com

¹Universidade Federal da Grande Dourados

²Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho

A presente pesquisa foi realizado com objetivo de avaliar a insensibilização por eletrocussão e dióxido de carbono (CO₂), quanto aos parâmetros de qualidade do músculo *Longissimus lumborum*. Foram utilizados 172 suínos, com idade aproximada de 180 dias e peso médio corporal de $125 \pm 5,0$ Kg, submetidos ao mesmo manejo pré-abate, distribuídos em delineamento inteiramente casualizado em dois tratamentos: insensibilização por dióxido de carbono CO₂ e eletrocussão. A insensibilização por eletrocussão (n=86) foi executada por meio de um equipamento automático de contenção, com a aplicação de eletricidade em três pontos: dois à frente da orelha, nas fossas temporais e um no coração. A insensibilização gasosa (n=86) foi realizada por meio de CO₂, em concentração de 90%. As variáveis analisadas foram: pH das carcaças esquerdas (45 minutos após o abate e 24 horas após o abate), coloração da carne realizada por meio de um colorímetro portátil, utilizando-se a escala L* (luminosidade), a* (teor de vermelho), b*(teor de amarelo), perda de líquido por gotejamento, perda líquida por descongelamento onde permaneceram sob refrigeração por 24 horas à 4°C, sendo então pesadas e cocção, assadas em forno elétrico a 170 °C, após o cozimento, foram resfriadas à temperatura ambiente por uma hora, e então pesadas. O pH inicial do músculo *Longissimus lumborum* de suínos atordoados com CO₂ foi maior (p<0,05) em comparação aos animais submetidos ao atordoamento por eletrocussão. Não houve efeito (p>0,05) do método de insensibilização sobre o pH final da carne. Houve efeito do método de atordoamento sobre a perda de líquido por gotejamento e descongelamento. Entretanto, a perda de líquido na cocção foi maior (P<0,001) em amostras provenientes dos animais submetidos à insensibilização por eletrocussão. Suínos atordoados por eletrocussão apresentaram maior luminosidade (L*) no músculo LL em relação aos submetidos à insensibilização gasosa (p<0,05), com valores ligeiramente superiores ao recomendando ($L^* \leq 50$). Não houve efeito do método de insensibilização sobre os valores de a* e b*. Portanto, a eletrocussão favoreceu o aparecimento de carnes com maior porcentagem de perda de líquido por cocção e coloração mais pálida, que podem desfavorecer a decisão de compra pelo consumidor.

Palavras-chave: colorimetria, dióxido de carbono, eletrocussão, *Longissimus lumborum*, pH.