



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

AVALIAÇÃO COMPARATIVA DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E TECNOLÓGICOS EM CORTES BOVINOS

¹CRUZ, A.C.S.; ²PAIXÃO, G.C.T.; ³SANTOS, N.R.F.; ⁴LIMA, B.L.; ⁵PAIVA, M.E.G.;
⁶SANTOS, E.N.; ⁷SANTOS, J.R.S.; ⁸DIAS, E.J.F.

¹Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar– Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: cruzanaclaa8@gmail.com

²Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: carlosgean31@gmail.com

³Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: nathanregis.2015@gmail.com

⁴Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: beniciolins90@gmail.com

⁵Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: mariaeduardagpaiva@gmail.com

⁶Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: layane.eng.alimentos@gmail.com

⁷Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: robenilson.sds10@gmail.com

⁸Programa de Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da
Paraíba, E-mail: eulalya.joany@academico.ufpb.br

Resumo: O estudo objetivou avaliar a qualidade físico-química e a conformidade de cortes bovinos, analisando o impacto da temperatura de conservação sobre atributos de estabilidade. Foram coletadas 3 amostras de Lombo Paulista (*Longissimus dorsi*), Chã de Fora (Coxão Duro) e Carne Moída. Para os cortes íntegros, realizaram-se análises instrumentais de cor (CIELab*), perda de peso por cozimento (PPCz) e força de cisalhamento (FC). Na carne moída, avaliaram-se perda de peso por pressão (PPP), prova de Éber (gás sulfídrico) e identificação de sulfitos pelo método do dicromato de potássio. Os dados foram submetidos à ANOVA e teste de Tukey ($p < 0,05$). Os resultados de cor no Lombo Paulista mostraram diferenças entre as porções interna ($L^*=31,2$; $a^*=11,6$; $b^*=12,4$) e externa ($L^*=29,2$; $a^*=19,0$; $b^*=17,5$), indicando maior intensidade de vermelho na superfície. A força de cisalhamento apresentou valores semelhantes entre o Lombo Paulista ($51,9 \pm 5,12$) e o Chã de Fora ($51,3 \pm 2,18$). O Lombo Paulista apresentou menor perda de peso por cozimento em comparação à literatura, sugerindo influência da composição tecidual e das condições de processamento térmico na retenção de água. Nos testes de integridade da Carne Moída, a identificação de sulfitos foi negativa em todas as amostras, descartando fraudes por conservantes proibidos. Entretanto, a prova de Éber foi positiva na amostra sem refrigeração, evidenciada pelo escurecimento do papel de filtro. A perda de peso por pressão não apresentou diferença significativa entre as amostras refrigeradas (0,68%) e sem refrigeração (0,65%). Conclui-se que o Lombo Paulista e o Chã de Fora apresentaram características compatíveis com os padrões de qualidade, enquanto a Carne Moída mostrou maior vulnerabilidade à degradação química sem refrigeração.

Palavras-chave: Cocção; Cisalhamento; Integridade proteica

Órgãos Financiadores: UFPB, PPGTA, CCHSA