

**EFEITO DO TEMPO DE MATURAÇÃO NOS PARÂMETROS DE COR DA
CARNE DE BOVINOS TERMINADOS EM CONFINAMENTO**

Livia Do Nascimento Gomes (livia.gomes@ufms.br)

Priscilla Dutra Teixeira (priscilla.teixeira@ufms.br)

Maria Fernanda Garcia Baveloni (maria_baveloni@ufms.br)

Adrianni Dias Borges (adrianni.borges@ufms.br)

Mikaeli Alyssa Santos Da Silva (mikaeli.alyssa@ufms.br)

Ana Beatriz Widal (ana.widal@ufms.br)

Tamiris Aparecida Viana Da Silva (aparecida.tamiris@ufms.br)

Otavio De Souza Barbosa (otavio.barbosa@ufms.br)

Cauã Espindola De Oliveira (caua.oliveira@ufms.br)

Luís Carlos Vinhas Itavo (luis.itavo@ufms.br)

A cor da carne é um dos principais atributos de qualidade avaliados pelos consumidores, influenciando diretamente a aceitação e a intenção de compra da carne. Durante a maturação, alterações bioquímicas podem modificar os parâmetros de cor da carne, tornando sua avaliação importante para o monitoramento da qualidade do produto. Diante disso, objetivou-se avaliar o efeito do tempo de maturação sobre os parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*) e pH da carne. Foram utilizados 24 bifes de bovinos Nelore não castrados, terminados

em confinamento e alimentados com dieta contendo 30% de volumoso e 70% de concentrado. Os animais foram abatidos em frigorífico comercial e após 24 horas de resfriamento das carcaças, quatro amostras do músculo Longissimus thoracis foram coletadas, embaladas a vácuo individualmente e armazenadas a 2 °C por 0, 7, 14 e 21 dias de maturação. Para a mensuração dos índices de cor, as amostras foram expostas ao ar atmosférico por 30 minutos para permitir a oxigenação da mioglobina antes das avaliações. Em seguida, foi realizada a análise da cor na superfície dos bifes, em cada tempo de maturação, utilizando colorímetro espectrofotômetro CR-400. Os componentes L*, a* e b* foram registrados por meio da média de cinco leituras por bife. O pH foi mensurado individualmente em cada bife, em cada período de maturação, utilizando pHmetro equipado com sonda de penetração. Os dados foram submetidos à análise de regressão, adotando-se nível de significância de 5%. Houve efeito do período de maturação sobre os índices de luminosidade (L*) e intensidade de vermelho (a*) e o pH da carne ($P < 0,05$). O pH da carne apresentou aumento linear ($P < 0,05$) com aumento de 0.0067 no pH por dia de maturação. O índice de luminosidade apresentou comportamento quadrático, com ponto máximo estimado aos 12 dias de maturação, correspondendo a um valor de L* de 37,4. A intensidade de vermelho (a*) aumentou até 7 dias de maturação, se mantendo relativamente estável posteriormente até os 21 dias. Já a intensidade de amarelo (b*) não foi influenciada pelo tempo de maturação ($P = 0,82$). Conclui-se que a maturação modifica as características físico-químicas da carne, promovendo modificações nos parâmetros de cor e no pH, o que evidencia sua influência sobre atributos relacionados à qualidade da carne.

Palavras-chave: carne bovina; coloração; ph; qualidade da carne.