



PREFERÊNCIA DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO A CARNE DE NOVILHAS ANGUS PRECOCE

Diego de Córdova Cucco, Mateus Alan Demeda, Idacir Antonio Santin Junior, Ana Claudia Casagrande, Lucas Rossetto e Taysa Adolfo. UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

A pecuária de corte é uma atividade que busca cada dia maior eficiência produtiva, aliada com a qualidade do produto final. O mercado define o rumo que cada atividade deve seguir, sendo crescente o número de consumidores que buscam e avaliam a qualidade da carne segundo suas características sensoriais, como a maciez, sabor, suculência e cor.

A análise sensorial é uma ferramenta para avaliar características que não podem ser medidas objetivamente com análises instrumentais, sendo realizada por meio de painel de provadores, tendo como vantagens que a percepção humana é mais completa nos atributos avaliados. Para a realização da análise existem vários protocolos, desde os que medem a aceitação do consumidor até as descrições completas do alimen-

to. Desta forma, a análise sensorial fornece informações sobre reações das características e de como são percebidas pelos sentidos da visão, do olfato, do paladar e tato. Para o correto diagnóstico de mudanças e variações é necessário atenção em alguns pontos importantes, principalmente no ambiente, no preparo e fornecimento das amostras para os provadores.

Vários fatores estão envolvidos na qualidade sensorial da carne bovina, desta forma dentro do mesmo sistema, podem ocorrer variações. Estudos demonstram que a variação das características avaliadas durante a análise sensorial depende não somente de fatores produtivos como raça, genótipo, idade, alimentação e peso ao abate, mas também de fatores envolvidos no processo de abate, no momento ante e pós morte.

Desta forma, objetivou-se avaliar as características sensoriais da carne de novilhas provenientes de diferentes métodos de terminação de bovinos. Os animais foram divididos em dois grupos, sendo que ambos receberam a alimentação a base de silagem de milho e concentrado durante 92 dias de terminação, porém, quando os animais atingiram o peso de abate de

423 Kg, um dos grupos foi abatido e o outro mantido no confinamento recebendo uma alimentação com pastagem de aveia preta (*Avena stri-gosa*), por 42 dias, e sendo abatidos com 435 Kg afim de melhorar a qualidade do produto final.

Uma análise sensorial foi realizada com um grupo de 82 pessoas da cidade de Chapecó. O grupo de pessoas foi composto por 42,7%

de homens e 57,3% de mulheres. No primeiro momento da análise, responderam a um questionário referente as suas preferências de consumo e fatores observados no momento da compra, onde 61,5% das pessoas consomem carne bovina ao menos 5 vezes na semana, no momento da compra avaliam principalmente a aparência da carne (86,59%), e preferem comprar

carne refrigerada (71,96%).

No segundo momento os avaliadores foram submetidos a avaliação da carne dos diferentes grupos, cada avaliador recebeu uma amostra de cada tratamento, identificada com números aleatórios, assim elencava sua preferência em uma escala de 1 a 5, sendo 1 para desgostei muito e 5 para gostei muito, conforme **Tabela 1**.

Tabela 1. Características sensoriais da carne de novilhas Angus, terminadas em confinamento (A) ou alimentadas com pasto pós confinamento (B), avaliados por um painel de consumidores

	A	B	P-valor
Aroma	2,780	3,010	0,022
Sabor	3,080	3,220	0,273
Suculência	3,340	3,180	0,154
Maciez	3,220	3,40	0,233
Aceitação geral	3,190	3,220	0,795

Entre os cinco parâmetros observados, houve diferença apenas para a característica aroma, obtendo maior nota os animais alimentados com

pasto após o período de confinamento. Esta é uma característica interessante em um nicho de mercado de carnes diferenciadas, buscando uma agregação de

valor no produto final.

Perante o questionamento aplicado pode-se perceber que a carne bovina é consumida em grande escala em nossa

região. Sendo o foco da cadeia produtiva a padronização do produto final e a busca de qualidade para atender um consumidor cada dia mais exigente.