



Maturação em seco de carne de bovino da raça Cachena

S. Ricardo-Rodrigues¹, M. E. Potes^{1,2}, A. C. Agulheiro-Santos^{1,3}, M. Laranjo¹, M. Elias^{1,3*}

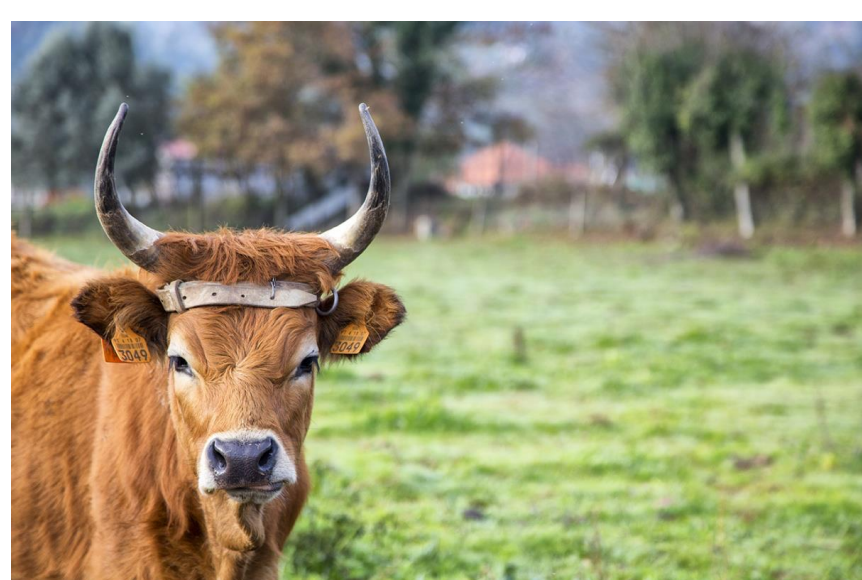
¹MED-Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento & CHANGE – Instituto para as Alterações Globais e Sustentabilidade, Instituto de Investigação e Formação Avançada, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

²Departamento de Medicina Veterinária, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

³Departamento de Fitotecnia, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

*Email: elias@uevora.pt

INTRODUÇÃO



CACHENA

Raça autóctone parte do património genético de Portugal.

- Elevada rusticidade
- Animais pequenos
- Excelentes características organolépticas.



CARNE MATURADA

Produto *premium* que permite ao produtor valorizar a sua carne e ao consumidor a garantia de padrões de qualidade e segurança alimentar.

Maturação em seco (*Dry-aging*) é o método mais utilizado.

Permite maximizar as características de qualidade da carne.

OBJECTIVO

Avaliar o efeito da maturação em seco durante um período de 19 dias em carne de bovino da raça Cachena.

MATERIAIS E MÉTODOS

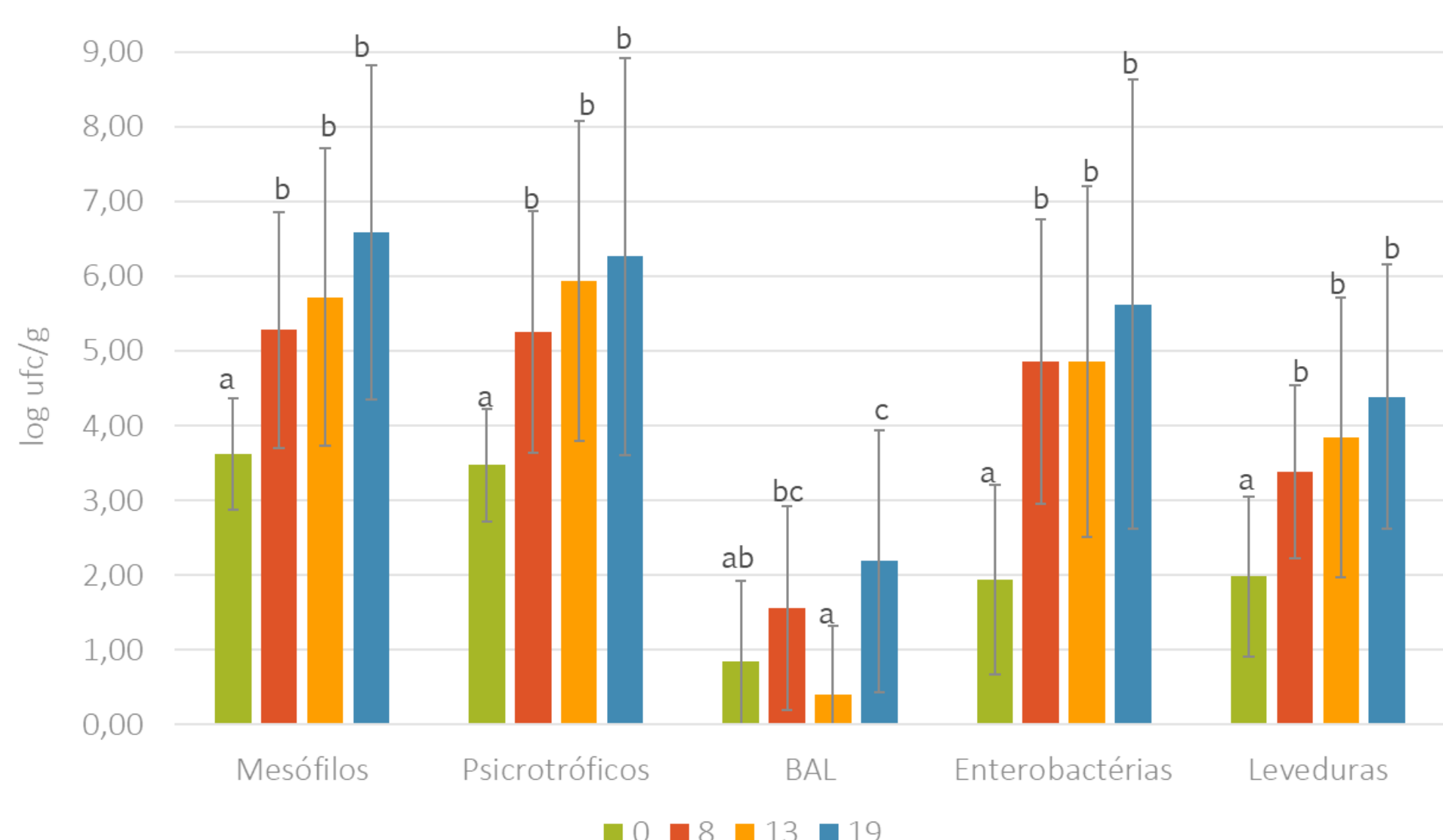
Animais	Carne e procedimento	Análises
<ul style="list-style-type: none"> • 9 animais da raça Cachena • Criados em regime extensivo, no Baixo Alentejo 	<ul style="list-style-type: none"> • Vazia e Alcatra • Análise aos 0, 8, 13 e 19 dias de maturação • Peças colocadas inteiras sobre grelha • Refrigeração à temperatura de 4°C e HR de 60%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controlo microbiológico • Análise do perfil de textura (TPA) • Análise sensorial com painel de provadores treinado

RESULTADOS E DISCUSSÃO

MICROBIOLOGIA

Todas as amostras foram negativas para *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes*.

Aumento gradual significativo dado número de mesófilos e psicrotróficos totais, enterobactérias e leveduras.



Parâmetros microbiológicos avaliados (mesófilos, psicrotróficos, bactérias do ácido láctico, enterobactérias e leveduras) ao longo de 19 dias de maturação (tempos de amostragem aos 0, 8, 13 e 19 dias).

TEXTURA E SENSORIAL

Aspetto visual da carne no dia 0 e aos 19 dias de maturação em câmara refrigerada.



Aumento da dureza da carne entre os 0 e os 19 dias de maturação.

A alcatra possui, em média, carnes mais tenras do que a vazia.

Análise sensorial: para a dureza da carne, o painel não detectou diferenças significativas ao longo do período de maturação nem entre peças.

Contudo, é de evidenciar que tanto a intensidade do *flavour* como a apreciação global aumentaram significativamente.

	Período de Maturação (dias)	Peça	INSTRUMENTAL	SENSORIAL		
			Dureza (N) (média ± desvio-padrão)	Dureza (média ± desvio-padrão)	Intensidade <i>flavour</i> (média ± desvio-padrão)	Apreciação Global (média ± desvio-padrão)
	0	Vazia	22,58 ± 8,45 a	52,91 ± 5,89 ns	68,50 ± 16,94 a	73,82 ± 10,99 a
	8	Vazia	21,93 ± 11,37 a	54,01 ± 7,39 ns	72,86 ± 10,56 ab	72,99 ± 11,54 a
	13	Vazia	22,17 ± 11,51 a	56,65 ± 11,03 ns	71,29 ± 10,68 a	71,38 ± 9,12 a
	19	Vazia	26,27 ± 8,99 b	51,97 ± 3,35 ns	77,61 ± 9,94 b	79,62 ± 6,58 b
		Alcatra	25,66 ± 11,07 a	52,91 ± 5,22 ns	72,82 ± 12,38 ns	74,77 ± 10,70 ns
		Alcatra	20,24 ± 8,14 b	53,05 ± 5,91 ns	71,59 ± 13,02 ns	73,86 ± 9,92 ns

CONCLUSÕES

- O método de maturação escolhido pode ser interessante para a melhoria das características do *flavour* da carne, contudo é necessário rever as condições de refrigeração para que o aumento dos valores microbiológicos seja menos acentuado.
- Possibilidade de potenciar a valorização comercial da peça alcatra, que neste estudo se revelou extremamente tenra.