

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*}

¹ MED-Mediterranean Institute for Agriculture, Environment and Development & CHANGE – Global Change and Sustainability Institute, Institute for Advanced Studies and Research, Universidade de Évora, Pólo da Mitra, Ap. 94, 7006-554 Évora, Portugal

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

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

* elias@uevora.pt

A carne maturada é considerada um produto *premium*, sendo o seu preço muito mais elevado do que o das carnes normais. Este produto é de extrema importância para os produtores de carne pois permite valorizar o seu produto, mas também para os consumidores que procuram cada vez mais produtos que tenham garantia dos padrões de qualidade e segurança alimentar. O método mais conhecido e utilizado para maturação de carne de bovino é a maturação em seco (*dry-aging*) e permite maximizar as suas características de qualidade, como a palatibilidade, tenrura, suculência e *flavour*.

Este estudo teve como objetivo avaliar o efeito da maturação em seco durante um período de 19 dias em carne de bovino da raça Cachena.

Consideraram-se 9 animais da raça Cachena, criados em regime extensivo no Baixo Alentejo. Foram recolhidas amostras de vazio e alcatra de cada animal com análises aos 0, 8, 13 e 19 dias de maturação. As peças inteiras foram colocadas sobre grelhas (para permitirem a drenagem da água perdida pela carne), 48 horas após o abate, dentro de câmara de refrigeração à temperatura de 4°C e HR de 60%. As amostras foram sujeitas a controlo microbiológico, análise do perfil de textura (TPA) e análise sensorial com painel de provadores treinado. Foi realizada uma análise de variância, seguida de teste de Tukey HSD ($P < 0.05$), com recurso ao software Statistica v. 12.

Todas as amostras foram negativas para *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*. Ao longo da maturação registou-se um aumento gradual e significativo da presença de mesófilos e psicrotrofos totais, enterobactérias e leveduras. Relativamente aos resultados obtidos para TPA verifica-se aumento significativo do dia 0 ($22,58N \pm 8,45$) para o dia 19 ($26,27N \pm 8,99$). É ainda de referir que a alcatra possui, em média, carnes mais tenras que a vazio. Os resultados de sensorial revelam para o parâmetro dureza que o painel de provadores não deteta qualquer diferença significativa ao longo do período de maturação e entre peças. Contudo, é de evidenciar que tanto a intensidade de *Flavour* como a apreciação global aumentam significativamente com o período de maturação.

Com este estudo é possível concluir que o método de maturação escolhido pode ser interessante para a melhoria das características de *flavour* da carne, contudo é necessário rever as condições de refrigeração para que o aumento dos valores microbiológicos seja menos acentuado. É ainda de referir o potencial da peça alcatra, que se revê-la neste estudo como sendo extremamente tenra, o que pode potenciar a sua valorização comercial.

Acknowledgements

Work supported by project PDR2020-1.0.1-FEADER-030803, funded by national funds (FCT/MCTES) and co-funded by the ERDF. S. R.-R. acknowledges a PhD grant from FCT (2021.07663.BD).