

Editor
Editor-in-chief

Eliete Vaz de Faria

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Editores associados
Associate editors

Ana Maria R. de O. Miguel

Assis Euzébio Garcia

Claire I. G. L. Sarantópoulos

Denise Calil Pereira Jardim

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Terezinha J. G. Salva

Instituto Agronômico de Campinas – IAC
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo
Executive director

Luís Fernando Ceribelli Madi

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

Diretor executivo associado
Associate executive director

Yone Coutinho Costa

Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL
Campinas - SP, Brasil

■ Expediente

Staff

Conselho editorial | Editorial council

Adelaide Del Pino Beléia; UEL/CCA/DETAM, Londrina/PR-BR
Airton Vialta; ITAL/Diretoria Geral, Campinas/SP-BR
Alberto M.C. Sereno; Univ. do Porto, Porto-Portugal
Alexandre José Cichoski; URI/DCA, Erechim/RS-BR
Ana Carolina Sampaio Doria Chaves; UFS/CTE/NEA, São Cristóvão/SE-BR
Ana Maria Rauen de Oliveira Miguel; ITAL/CCQA, Campinas/SP-BR
Assis Euzébio Garcia; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Bernadete D. G. M. Franco; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Cecília Rojas de Gante; Inst. Tecnol. Estudios Super. de Monterrey, Monterrey-México
Claire I.G.L. Sarantópoulos; ITAL/CETEA, Campinas/SP-BR
Denise Calil Pereira Jardim; ITAL/CHOCOTEC, Campinas/SP-BR
Eliete da Silva Bispo; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Evânia A. Teixeira de Figueiredo; UFC/CCA/DTA, Fortaleza/CE-BR
Frederico J. V. Passos; UFV/DTA, Viçosa/MG-BR
Geraldo Arraes Maia; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Geraldo Cia; Consultor, Campinas/SP-BR
Giani Andrea Linde Colauto; UNIPAR, Umuarama/PR-BR
Guilherme Hough; Instituto Experimental de Tecnologia Alimentaria, Nueve de Julio/Buenos Aires – Argentina
Helena Maria André Bolini; UNICAMP/FEA/Depto. Planejamento Alimentar e Nutrição, Campinas/SP-BR
Jaime Amaya-Farfán; UNICAMP/FEA/DETAN, Campinas/SP-BR
Jorge F. F. Zapata; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
José Humberto de Queiroz; UFV, Viçosa/MG-BR
José Maria Wiest; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
José Vladimir de Oliveira; URI/DEA, Erechim/RS-BR
Luigi Faucitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canadá
Marco Antonio Trindade; USP/FZEA, Pirassununga/SP-BR
Maria de Fátima F. Poças; Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia, Porto-Portugal
Maria Eugênia de Oliveira Mamede; UFBA/FF, Salvador/BA-BR
Maria Gabriela Bello Koblitz; UEFS/DTEC, Feira de Santana/BA-BR
Maria Isabel Berto; ITAL/GEPC, Campinas/SP-BR
Maria Madalena Rinaldi; EMBRAPA/CPAC, Planaltina/DF-BR
Maria Teresa Destro; USP/FCF, São Paulo/SP-BR
Marney P. Cereda; UNESP/CERAT, Botucatu/SP-BR
Nelcindo N. Terra; UFSM/DTCA, Santa Maria/RS -BR
Nelson José Beraquet; ITAL/CTC, Campinas/SP-BR
Noemi E. Zaritzky; Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina
Nonete B. Guerra; UFPE/DN, Recife/PE-BR
Plinho Francisco Hertz; UFRGS/ICTA/DCA, Porto Alegre/RS-BR
Raimundo Wilane de Figueiredo; UFC/DTA, Fortaleza/CE-BR
Rosires Deliza; EMBRAPA/Labex Europe – Dijon/França
Rui S. S. F. Silva; Consultor, Londrina/PR-BR
Silvio José Rossi; UFPB/DTQA, João Pessoa/PB-BR
Terezinha J. G. Salva; IAC, Campinas/SP-BR

■ Equipe de suporte

Staff

Secretaria executiva | executive secretariat

Yone C. Costa

Maria Lúcia Cordeiro

Projeto visual: home page | visual design

Eder Pedroso Gadioli

Editoração eletrônica | electronic editing

Editora Cubo

Revisão idiomática/ português | language review/ portuguese

Maria Izabel Boschi

Zelinda Martins

Revisão idiomática/ inglês | language review/ english

Hyllary C. Menezes

Suporte na internet associado | web support

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação do ITAL

Divulgação e distribuição | diffusion and distribution

CIAL – Centro de Informação em Tecnologia de Alimentos

Influencia del área productiva de la región pampeana y del tiempo de maduración sobre la calidad sensorial de carne de novillos

PICALLO, A. B. et al.

Resumen

La calidad de carne de novillos criados en diferentes regiones de Argentina ha sido parcialmente estudiada. El objetivo del presente trabajo fue evaluar la influencia del área de producción, dentro de la Región Pampeana y el tiempo de maduración (4 y 7 días) sobre la calidad sensorial de la carne de novillos. Se utilizaron 90 novillos provenientes de áreas diferentes de la región pampeana, faenados en 2 plantas frigoríficas pertenecientes a la misma empresa, ubicadas en las provincias Santa Fe (Planta S) y Entre Ríos (Planta E). A las 72 h post-faena se despostaron la totalidad de las medias reses izquierdas y se tomaron muestras del músculo *Longissimus dorsi* (9°-13° costilla). Un panel analítico de 8 evaluadores entrenados realizó un análisis descriptivo cuantitativo utilizando una escala lineal no estructurada de 10 cm. Se consideraron 16 descriptores en total: apariencia (2), olfato-gustativos (9) y textura (5). Los datos se analizaron estadísticamente utilizando el procGLM (SAS, 1990) y se utilizó el test de Tukey ($p < 0.05$). Los resultados muestran influencia de la zona de producción sobre la calidad sensorial, siendo las diferencias significativas ($p < 0.01$) entre Plantas de faena para: color global, intensidad y olor característico, gustos salado, ácido y metálico, dureza, masticabilidad, número de masticaciones y jugosidad. El tiempo de maduración influyó ($p < 0.001$) en especial los atributos olfato-gustativos, donde la intensidad y tipicidad de olor, los gustos dulce, salado y metálico, junto con los descriptores texturales masticabilidad, número de masticaciones y fibrosidad, se vieron afectados significativamente por el tiempo de permanencia en cámara dentro de cada planta. En conclusión, el área de procedencia de la carne dentro de la región pampeana, influyó en mayor medida que el tiempo de maduración sobre los atributos sensoriales de la carne de novillos. La carne proveniente de la planta ubicada en Santa Fe, caracterizada por animales más jóvenes a faena, resultó más 'tierna'.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

PICALLO, A. B. et al. Influencia del área productiva de la región pampeana y del tiempo de maduración sobre la calidad sensorial de carne de novillos. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 14, 2011.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 14, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6° SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 115-120, 2010.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

Envio de manuscritos | Manuscript submission

Brazilian Journal of Food Technology

Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL, Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil, 13070-178, Campinas - SP, Brasil

Informações | Information

Secretaria | secretariat

e-mail: secbjft@ital.sp.gov.br

Fone | Phone: +55 19 3743-1794

Fax: 19 3743-1799

Home page

<http://bjft.ital.sp.gov.br>