

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 Fautitano; AGR/GC, Lennoxville Québec-Canada
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

Validação de protocolo sensorial para avaliação de carne bovina

NASSU, R. T. et al.

■ Resumo

O controle de qualidade da carne bovina, particularmente suas características sensoriais, é importante para os produtores e comercializadores para satisfazer as preferências do consumidor. A análise sensorial é uma ferramenta importante para avaliar atributos que nem sempre podem ser medidos objetivamente por meio de análises instrumentais facilmente disponíveis, tais como aroma e sabor, bem como textura – maciez e suculência – cuja percepção humana é mais completa, por meio de painel de provadores. O objetivo deste estudo foi avaliar a utilização de um protocolo para análise sensorial de carne bovina, em três diferentes laboratórios. Foram analisadas seis amostras comerciais de diferentes marcas de carne maturada e 14 amostras provenientes de animais cruzados Bonsmara × Nelore (7) e Canchim × Nelore (7), maturadas durante 14 dias. As amostras foram distribuídas para cada um dos laboratórios participantes, onde sete a doze provadores foram treinados. Foi utilizada uma ficha com uma escala não estruturada de nove centímetros com 14 atributos (cor marrom - CMAR; presença de aponevroses - PNAP; grau de hidratação - GH; aroma característico de carne bovina - ACCB; aroma de sangue-AS; sabor característico de carne bovina - SCCB; gosto salgado - SS; sabor de fígado - SF; sabor de gordura - SG; sabor metálico - SM; maciez - MZ; suculência - SL; fibrosidade - FBS e textura de fígado - TF). Os dados foram analisados empregando-se análise de variância e análise de componentes principais (ACP). Resultados demonstraram que não houve interação entre as amostras e laboratórios, indicando que todos responderam de maneira similar em relação às amostras, com exceção do atributo PNAP, o que já era esperado pela falta de uniformidade presente normalmente em carne. A ACP dos resultados de cada laboratório mostrou que as amostras foram bem diferenciadas em todos eles. Conclui-se que, com treinamento adequado, é possível utilizar um protocolo sensorial para avaliação da carne bovina.

Referência bibliográfica

Bibliographic reference

NASSU, R. T. et al. Validação de protocolo sensorial para avaliação de carne bovina. **Braz. J. Food. Technol.** Preprint Series, n. 18, 2011.

Biblioteca Nacional | National Library

Brazilian Journal of Food Technology – Preprint Series, n. 18, 2011.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, 6º SENSIBER, 19-21 de agosto, p. 152-160, 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>