



Análise sensorial da carne de cordeiro Santa Inês e Dorper, castrados e não castrados

Rebeca de Souza Fernandes de Oliveira^{1*}, Rafaella do Nascimento Barbeta¹, Francisco Fernandes Junior¹, Joaquim Matias Lermen dos Santos¹, Giovana Aszalos Carniello¹, Edson Luiz de Alambuja Ribeiro²

¹ Centro Universitário Filadélfia (Unifil), Londrina, PR, Brasil

² Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, PR, Brasil

*Correspondência: rbecasouzaa@gmail.com

O sabor de um alimento corresponde ao conjunto de impressões olfativas e gustativas provocadas no momento do consumo, mastigação e deglutição, sendo influenciado pelas características organolépticas. Esta pesquisa, realizada na Fazenda Escola da Universidade Estadual de Londrina, objetivou avaliar os atributos sensoriais relacionados ao sabor, odor e aceitação global da carne de cordeiros Santa Inês e Dorper (ambos $n = 34$); destes, metade de cada grupo genético foi castrado. Os animais foram distribuídos aleatoriamente, dois a dois, em baias, e confinados por 120 dias. As refeições foram fornecidas duas vezes ao dia, às 07h00 e 16h00, na forma total. Os animais foram abatidos em frigorífico comercial. A porção da coluna vertebral foi posteriormente enviada ao laboratório e desossada para obtenção do músculo *longissimus dorsi*, no qual foi realizada a análise sensorial por um grupo de 12 provadores treinados utilizando uma escala de intensidade. Os provadores passaram por nove etapas de treinamento. Realizou-se um questionário, uma avaliação visual-espacial, teste de gosto, teste de odor, teste de pareamento, avaliação de limiar, teste de textura, avaliação de misturas e padronização de odores e texturas. Foram avaliados odor e sabor, maciez, suculência, aceitação global e gordura, todos em escala de pontos de 1 a 10. Os dados foram submetidos à análise de variância. Os provadores treinados não observaram diferença ($p > 0,05$) de odor entre as carnes de cordeiros das duas raças, considerando inteiro ou castrado. Para o sabor da carne, observou-se diferença no sabor de carneiro (macho), sendo que os animais Santa Inês apresentaram sabor mais intenso do que os da raça Dorper ($p = 0,0127$). O mesmo foi observado quando se considerou a condição sexual. A carne de animais não castrados apresentaram sabor mais intenso quando comparados aos castrados ($p = 0,0142$). Quanto aos outros parâmetros, não observou-se diferença ($p > 0,05$). As amostras de carne foram avaliadas com maciez e suculência mediana, baixa aceitabilidade global e gordura abaixo do ideal, mesmo quando avaliada a carne de animais castrados, os quais possuem maior deposição de gordura. Cordeiros Dorper e Santa Inês são recomendados para produção de carne dentro dos parâmetros sensoriais avaliados, devendo-se observar a maturidade fisiológica dos animais não castrados.

Palavras-chave: Aceitação. Sabor. Testosterona.

Agradecimentos: CNPQ, pelo auxílio financeiro.