

Código:058a **Área:**Tecnologia de Carnes

RELAÇÃO DO ÁCIDO LÁCTICO NA QUALIDADE DA CARNE SUÍNA

David Fernandes Gavioli; Franciele Caroline Bolfe; Eduardo Raele de Oliveira; Marina Avena Tarsitano; Ana Maria Brid; Caio Abérico da Silva

Resumo

O estresse pré-abate pode afetar negativamente a qualidade da carne. O ácido láctico é produto da glicólise anaeróbica celular e níveis elevados no sangue está associado ao aumento de metabolismo provocado pelo estresse, sendo este um indicador utilizado para avaliação do estresse dos animais. Com este trabalho objetivou-se correlacionar os níveis de ácido láctico no sangue dos suínos no momento do abate com alguns parâmetros de qualidade da carne. Foram utilizados 120 suínos e o delineamento experimental utilizado foi completamente casualizado. Cada suíno foi considerado uma unidade experimental. No momento da sangria foram coletadas amostras de 5 mL de sangue de cada animal, para posterior análise do conteúdo de ácido láctico. O ácido láctico foi quantificado no plasma fluoretado sanguíneo, utilizando o método enzimático - UV. O pH da carne foi medido no músculo *longissimus dorsi* uma (pH inicial) e 24 horas após o abate, na carcaça resfriada a $0\pm 2^{\circ}\text{C}$ (pH final), utilizando um potenciômetro portátil com eletrodo de inserção da marca Testo 205. A cor foi analisada através do aparelho colorímetro portátil MINOLTA, no mesmo músculo, após meia hora de exposição ao ar. Os componentes L (luminosidade), a (componente verde-vermelho) e b (componente azul-amarelo) foram expressos no sistema de cor CIELAB. Com essas médias calculou-se o croma (saturação) e a tonalidade da carne. Para avaliar a maciez da carne, as amostras foram pesadas congeladas e pesadas novamente após 24 horas de descongelamento (perda de líquido por descongelamento). Posteriormente foram assadas em forno elétrico pré-aquecido por 20 minutos a 180°C . Após a cocção, as amostras foram armazenadas por 24 horas a $2\pm 2^{\circ}\text{C}$ e pesadas novamente (perda de líquido na cocção). Os resultados foram submetidos à análise estatística descritiva. Foram também realizadas análises de correlação de Pearson entre ácido láctico e as variáveis relacionadas à qualidade da carne. O ácido láctico teve influência positiva nas variáveis cor (L), tonalidade e maciez, com valores de 0,27, 0,20 e 0,37, respectivamente. Para as variáveis cor (a), cor (b) e croma os valores mostraram-se negativos, sendo 0,27, 0,10 e 0,22, respectivamente. As médias foram de 128,11mg/dl para o lactato, 6,29 para o pH inicial, 5,6 para o pH final, 3,38 para cor (a), 8,56 para cor (b), 54,67 para cor (L), 9,29 para croma, 69,48 para tonalidade e 4,65 para maciez. Altos níveis de ácido láctico no sangue afetam a qualidade da carne suína, e estudos mostram que se as concentrações de lactato no sangue pudessem ser mantidas baixas através de um manuseio calmo e correto dos animais, antecedendo a insensibilização e a sangria, haveria uma desaceleração da taxa metabólica *postmortem* e uma redução na taxa de declínio do pH *postmortem*, resultando numa carne de melhor qualidade.

Palavras-chave: estresse, manejo pré-abate, glicólise