



Congresso Nacional das
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos



Ficha Técnica

Título: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Data: 14 e 15 de novembro de 2019

Local: Instituto Politécnico de Viseu





RESUMOS





DIFERENÇAS ENTRE RAÇAS NAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE CARNE DE CABRITO POR UM PAINEL DE PROVADORES QUALIFICADO

SANDRA RODRIGUES^{1,2}, LIA VASCONCELOS², ETELVINA PEREIRA², AMÂNDIO CARLOTO³, ALFREDO TEIXEIRA^{1,2}, FERNANDO SOUSA²

¹ Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

² Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

³ ACOB, Bragança, Portugal.

Resumo: A qualidade da carne de caprinos corresponde a um conjunto complexo de características, algumas das quais são subjetivas e difíceis de avaliar. Para orientar adequadamente as melhorias na produção é necessário conhecer em detalhe as características de qualidade das raças produzidas. O objetivo deste trabalho foi identificar diferenças entre as carnes das raças Serrana Transmontana e Preta de Montesinho. Amostras de lombo de cordeiro de 3 diferentes níveis de acabamento das raças em estudo foram utilizadas para este fim. As diferenças foram avaliadas por um painel de provadores qualificado usando um teste triangular. As amostras de lombo foram separadas das vértebras, envoltas em papel alumínio e devidamente codificadas. Estas amostras foram então colocadas em forno convencional e cozidas até atingirem a temperatura de 80°C no seu centro térmico. Após a preparação, os lombos foram cortados em porções com espessura média de 1 cm, envoltos em papel alumínio e devidamente codificados. A avaliação foi conduzida de acordo com a NP 4120:2004. Os 10 provadores participantes do teste realizaram 90 testes triangulares para a diferença. Em 60 das respostas, os provadores identificaram corretamente a amostra diferente. A proporção de respostas assertivas permite concluir que no músculo longissimus dorsi as duas raças são diferenciáveis com um nível de significância de 0,1% para níveis de acabamento bons e fracos e 1% para um acabamento médio. Os descritores que permitiram aos provadores identificar as diferentes amostras foram suculência, dureza/tenrura, intensidade de sabor e cor.

Palavras-chave: Carne de cabrito; Serrana Transmontana; Preta de Montesinho; diferenciação sensorial; Teste triangular

