

RESUMO

Com o objetivo de estudar as características do *rigor mortis* em carcaças frigorificadas de búfalos (*Bubaius bubalis* var. *bubalis*) para consumo em Belém - PA, estudou-se o pH e o comprimento de sarcômeros dos músculos bíceps braquial e grácil. Trabalhou-se com 10 animais abatidos em matadouro frigorífico sob o regime do Serviço de Inspeção Federal, realizando-se as seguintes análises: medidas de temperatura da carcaça, pH e comprimento de sarcômero. As análises foram efetuadas na 1^a, 5^a, 10^a, 12^a, 15^a e 24^a horas após o abate, sendo as carcaças estocadas em câmara frigorífica mantida à temperatura de 3°C ± 1°C. Os valores médios de pH obtidos nos diferentes tempos após o abate, para os músculos bíceps braquial e grácil, foram respectivamente de: 6,80; 6,45; 6,22; 6,17; 6,06; 6,01 e 6,85; 6,48; 6,31; 6,27; 6,17; 6,10; e da mesma forma para o comprimento de sarcômero foram: 1,92; 1,67; 1,46; 1,47; 1,61; 1,82; e 1,88; 1,71; 1,57; 1,46; 1,49; 1,84 micrômetros. Após testes estatísticos, concluiu-se que não existe diferença significativa ($p > 0,01$) entre os valores médios de pH para os músculos bíceps braquial (entre 12^a - 15^a h) e grácil (entre 10^a - 12^a e 15^a - 24^a h), bem como entre os valores médios do comprimento de sarcômero para os músculos bíceps braquial (entre 1^a - 24^a, 10^a - 12^a e 15^a - 24^a h) e grácil (entre 10^a - 12^a e 15^a h); observou-se uma correlação linear inversa entre tempo após o abate e comprimento de sarcômero desses músculos ($r = -0,0564$ e $-0,1057$, respectivamente), fraca entre pH e comprimento de sarcômero ($r = 0,2537$ e $0,3075$) e média entre temperatura da carcaça e comprimento de sarcômero ($r = 0,4372$ e $0,4921$). O ponto de máxima contração ocorreu na 10^a hora para o músculo bíceps braquial e na 12^a hora para o grácil.

PALAVRAS-CHAVE: Carcaças de búfalos, músculos, *rigor mortis*, frigorificação, pH, comprimento de sarcômeros.