

RESUMO

O "tasajo" é um produto cárneo bovino salgado e seco, produzido no Brasil em condições especiais e vendido para os Estados Unidos com e sem gordura bovina de cobertura. O objetivo deste trabalho foi de estudar a vida útil do produto através de: aspectos da composição química centesimal, valores de pH, atividade de água (aw), ácido tiobarbitúrico (TBA), contagem de bactérias lipolíticas e análise sensorial, de 680 amostras de "tasajo" produzidos com paleta e peito com e sem cobertura de gordura com anato, durante o período de vida útil de prateleira (120 dias), em duas temperaturas: 8°C e -25°C. Para a avaliação estatística efetuou-se análise de variância e teste de Tukey, para a comparação das médias. Na comparação das médias em relação aos tratamentos da composição química centesimal houve diferença significativa ($p < 0,05$) para umidade e gordura e não houve ($p > 0,05$) para proteína, cinzas e cloretos. No entanto, essas apresentaram-se dentro dos padrões normais. Os valores de TBA nos tratamentos foram crescentes e significativos ($p < 0,05$) em função, do tempo de estocagem, concordando com a diferença de saboroma observada pelos provadores. A temperatura de estocagem não afetou os resultados de TBA e nem as notas dos provadores. Os resultados obtidos nos tratamentos com pH, aw e crescimento de bactérias lipolíticas não diferiram entre si ($p > 0,05$). Na avaliação sensorial, ficou demonstrado que o peito sem cobertura de gordura obteve maior aceitação. De acordo com os resultados, pode-se concluir que a tecnologia empregada para o preparo do "tasajo" mantém o produto estável durante, pelo menos, 120 dias de armazenamento, e que os "tasajos" de peito resultaram em maior escore na aceitação sensorial.

Palavras-chave: carne bovina, "tasajo", vida de prateleira e análise sensorial.