

“AVALIAÇÃO MORFOLÓGICA DA CARNE BOVINA MANTIDA SOB
REFRIGERAÇÃO COMERCIALIZADA EM NITERÓI-RJ: CORRELAÇÃO COM
PROVAS FÍSICO-QUÍMICAS”

RESUMO

Foi avaliado o estado da carne mantida sob refrigeração distribuída em supermercados e açougues no município de Niterói/RJ através de testes Físico-químicos correlacionados com suas alterações morfológicas. As amostras analisadas corresponderam aos cortes acém, chã e patinho, sendo 50 de um total de 150 amostras. A análise foi realizada através da determinação de pH pelo método colorimétrico e da determinação das bases voláteis totais, além da avaliação organoléptica. Também foi efetuada uma avaliação histológica das amostras utilizando-se a técnica de hematoxilina-eósina (HE). Na avaliação físico-química os resultados mostraram que a maioria da carne estava em boas condições para o consumo, sendo que 88,7% apresentaram valores de pH abaixo de 6,0 e 11,3% estava na faixa de pH de 5,9 a 6,3. Na prova de bases voláteis totais, 97,3% do total de amostras mostraram valores até 13 mgN/100 g considerado adequado para carne de boa qualidade e apenas 2,7% do total de amostras tiveram valores de 13 mgN/100 g a 17mgN/100 g, estando na faixa em que as carnes são consideradas aceitáveis para o consumo. Na avaliação microscópica a maioria das amostras não revelou indícios de autólise, os cortes histológicos com alterações mais evidentes apenas sugestivas de autólise se apresentaram em áreas bastante restritas. Na comparação com as análises físico-químicas, verificou-se que as amostras que apresentaram secções histológicas com alterações características de autólise não refletiram aumento perceptível nas provas de pH e BVT.