

RESUMO

Considerando-se que a literatura especializada pouco reporta em relação ao aspecto higienico-tecnológico, dedicando-se mais sob o ponto de vista comercial, e, objetivando observar o desenvolvimento do rigor mortis e do pH da carne, nas condições reais que são submetidas as carcaças bovinas, no nosso meio, determinou-se a correlação linear entre tempo, temperatura e pH com o "rigor mortis" em carcaças frigorificadas de bovino, realizando-se leituras do pH ao nível dos músculos bíceps braquial is (BB) e gracilis (G), bem como da temperatura, introduzindo-se um termômetro apropriado (técnico) na porção central do músculo gracil, ate uma profundidade de 6,0 cm, em intervalos pré-determinados, e assim distribuídos: 1 - 6 - 9 - 12 - 15 - 20 - 24 - 27 e 30 horas após o abate. Nesses horários eram colhidas amostras para processamento histológico. Todos os 27 animais (13 machos e 14 fêmeas) com idade entre 3 e 6 anos, foram abatidos no Matadouro Industrial de Santa Cruz (MISC), obedecendo aos critérios do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) em vigor, tanto na fase ante-mortem, quanto nos processos de matança e frigorificação. Para estudos histológicos, realizados no laboratório de histologia, do Departamento de Morfologia, da Universidade Federal Fluminense (UFF) e na Seção de Anatomia Patológica do Instituto Municipal de Medicina Veterinária Jorge Waitsman, as amostras medindo 1,0 X 0,5 X 0,5 cm, foram fixadas imediatamente após a colheita, pelo líquido de Bouin, durante 48-72 horas, procedendo-se, em seguida, a inclusão em parafina e microtomia com 5 micra. Os cortes obtidos (972) foram corados pela hematoxilina fotúngstica de Mallory (486) e tricrômico de Gomori (486), após testados outros métodos, com previa retirada, pela água morna, da impregnação de acido pícrico. A medição dos sarcômeros, usando-se escala micrométrica inscrita em lamina de vidro (E. LEITZ) como referência, por meio da microscopia óptica.