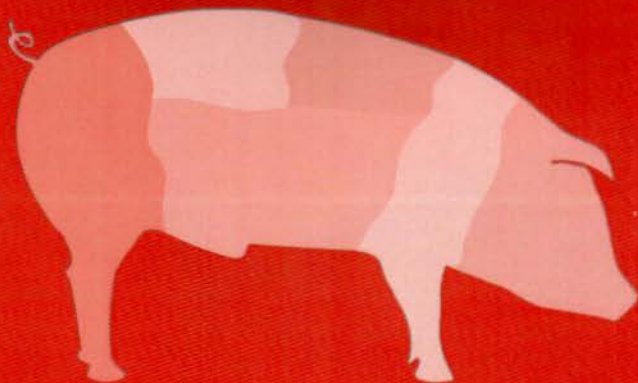




Associação
Internacional
de Estudantes
de Agricultura
Universidade
de Trás-os-Montes
e Alto Douro



JORNADAS INTERNACIONAIS DE
VII Suinicultura

15 e 16 de Março de 2013
Aula Magna | UTAD | Vila Real | Portugal

Comissão Organizadora

Artur Lima
Gonçalo Querido
Isabel Portela
João Ferraz
Rui Magalhães
Sílvia Ferreira
Sónia Soares
Vitor Gonçalves

Comissão Científica

Prof. Doutor Divanildo Monteiro
Prof. Doutor José Carlos Almeida
Prof. Doutor José Luís Mourão
Prof. Doutor Severiano Silva
Dr. Simões Monteiro

Apoios

| | | |
|-----------------|----------------|------------------------|
| UTAD | IPDJ | Departamento Zootecnia |
| C. M. Vila Real | IACA | Veterinária Actual |
| Ruminantes | Canal Superior | FPAS |
| APEZ | APIC | DGAV |
| IAAS-Portugal | 3tres3.com.pt | |

Patrocínios

| | | |
|------------------|--------------------|---------------|
| MSD-Saúde Animal | Dinazoo | Zoetis |
| Ibersan | Esteve Veterinária | Vetlima |
| Invivo | Merial | Univete |
| Virbac | Alltech | Magapor |
| Topigs | Vetdiagnos | Calier |
| AIM Ciala | Eurocereal | Equiporave.pt |
| Hipra | Elanco | DFV |

Secretariado:
IAAS-UTAD

Apartado 27 - 5001 Vila Real

Telf.: 259 350 626 Fax: 259 350 474 Telm.: 932234397/8

e-mail: iaas@utad.pt homepage: <http://iaasutad.blogspot.com>

EFEITO DO TIPO DE MÚSCULO NA QUALIDADE ORGANOLÉPTICA DA CARNE DE SUÍNOS DA RAÇA BÍSARA

Marieta A. M. Carvalho^a & Jorge M. T. Azevedo^b

^aCIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

^bCECAV, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Quinta dos Prados, Apartado 1013, 5001-801 Vila Real, Portugal

carvalho@ipb.pt

As características organolépticas interessam, quer à indústria cárnea, quer ao consumidor, assumindo particular importância no que respeita à carne de raça suína Bísara, devido às elevadas expectativas do consumidor face a um produto, à partida, de alta qualidade, que beneficia da designação DOP (CARVALHO, 2009).

Este trabalho tem como objetivo apresentar os resultados obtidos na perceção global e consensual entre os provadores acerca das características: aroma, tenrura, textura, suculência, sabor e apreciação global em três músculos, *semimembranosus* (SM), *biceps femoris* (BF) e *longissimus thoracis et lumborum* (LTL) em suínos da raça Bísara. Utilizaram-se 45 porcos (28 fêmeas e 17 machos), pertencentes à Unidade Experimental da UTAD, alimentados com concentrado comercial.

O músculo LTL está associado a melhor suculência, sabor e apreciação global e valores intermédios quanto à tenrura, textura e aroma. O músculo SM foi o que apresentou valores mais baixos na escala de preferências pelos provadores quanto à suculência, sabor e apreciação global, tendo valores intermédios quanto à tenrura, textura e aroma. O músculo BF foi o que apresentou valores inferiores na escala de preferências dos provadores quanto ao aroma, textura e tenrura e valores intermédios quanto à suculência, sabor e apreciação global.

Palavras-chave: Análise sensorial, m. *semimembranosus*, m. *biceps femoris* e m. *longissimus thoracis et lumborum*, porco Bísaro.

CARVALHO, M. A. M. (2009). Estudo da alometria dos ácidos gordos em suínos da raça Bísara. Tese de Doutoramento. UTAD. Vila Real. Portugal, 546 pp.

