

**Autor:** Raphael Augusto Ramos  
**Orientadora:** Profa. Dra. Maria Raquel Manhani

## RESUMO

O Brasil é um importante comercializador de carne bovina. Para concorrer em mercados mais exigentes, é necessário aumentar o grau de qualidade dos produtos. A carne cozida tem sua qualidade medida principalmente pelo atributo maciez. Durante toda cadeia produtiva da carne encontram-se processos e fenômenos que influenciam sua consistência. Dentre estes, é possível citar: queda do pH *post mortem*, manejo pré-abate, resfriamento, estimulação elétrica e maturação. Este trabalho objetivou explorar estes processos e seus parâmetros para determinar a melhor combinação na obtenção de carne mais macia. A queda do pH deverá ser realizada em temperatura na faixa de 15 a 20°C, durante o resfriamento, devem-se evitar temperaturas inferiores a 10°C para que não ocorra o endurecimento pelo encurtamento pelo frio. Para aumentar a velocidade de resfriamento, através dos processos de aspersão e ultrarrápido, e evitar o encurtamento pelo frio deve-se utilizar estimulação elétrica de baixa voltagem (60 a 70V, 50 a 60Hz, por 2 a 4 minutos) permitindo que o pH decaia rapidamente (em 3 horas). A estimulação elétrica de alta voltagem é inviável no Brasil devido ao custo elevado e ao perigo que fornece aos operadores. Irregularidades no pH (acima de 6,5) devido ao estresse causado aos animais, levam a defeitos como o DFD e devem ser prevenidas com a utilização das regras de abate humanitário. O processo enzimático natural da carne pode ser prolongado para proporcionar maior grau de maciez através da maturação convencional (21 dias a -1°C), a seco (60 dias com umidade controlada) ou rápida (2 dias a 21°C com luz UV).

**Palavras-chave:** Carne bovina. Maciez. Processos.