

## Avaliação química e da cor em carne de bovinos de raças nacionais

### Chemical and colour evaluation of meat from several portuguese cattle breeds

J. A. Simões

Departamento de Sistemas e Técnicas de Produção Animal, Estação Zootécnica Nacional, 2005-048 Vale de Santarém

**Resumo:** Comparou-se a matéria seca, a proteína bruta, a gordura intramuscular, o índice de fragmentação miofibrilar, os pigmentos e os índices L\*, a\* e b\* para a cor, sobre o músculo *longissimus dorsi*, a uma mesma proporção de gordura total na carcaça, em bovinos autóctones de grande porte das raças Alentejana (n=24), Mirandesa (n=24), Marinhosa (n=24), e de pequeno porte das raças Arouquesa (n=24), Barrosã (n=23), Maronesa (n=24) e Mertolenga (n=22). Registaram-se diferenças significativas na proporção de proteína bruta, na proporção de pigmentos e no valor para o índice b\* (amarelado). A raça Barrosã apresenta tendência para uma maior deposição de gordura intramuscular e para uma carne de cor mais clara, parcialmente devida a uma menor concentração de pigmentos.

**Summary:** A comparison was made on the dry matter, crude protein, intramuscular fat, myofibril fragmentation index, pigments and the values L\*, a\* and b\*, for the same proportion of total carcass fat in animals from three large Portuguese autochthonous bovine breeds, Alentejana (n=24), Mirandesa (n=24), Marinhosa (n=24), and four small Portuguese autochthonous bovine breeds, Arouquesa (n=24), Barrosã (n=23), Maronesa (n=24) and Mertolenga (n=22). There were significant differences in the proportion of crude protein, pigments and b\* value (yellow). The Barrosã breed shows a tendency for a higher deposition of intramuscular fat, and for a lighter meat, partially due to a lower concentration of pigments.

\*Correspondência: stpa.ezn@mail.telepac.pt  
Tel: +351 243367330