

NOTABREVE

## PH E FORÇA DE CORTE DA CARNE DE BOVINOS ALENTEJANOS E MERTOLENGOS

PH AND SHEAR FORCE IN MEAT OF ALENTEJANA AND MERTOLENGA CATTLE

Carolino, M.I.<sup>1</sup>, M.I. Rodrigues<sup>1,2</sup>, M.C. Bressan<sup>1</sup>, N. Carolino<sup>1</sup>,  
P. Espadinha<sup>3</sup>, ACBM<sup>4</sup> e L. Telo da Gama<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Unidade de Recursos Genéticos. Reprodução e Melhoramento Animal-INRB, IP. Fonte Boa. 2005-048 Vale de Santarém. Portugal. inescarolino@hotmail.com

<sup>2</sup>Escola Superior Agrária de Santarém. Quinta do Galinheiro. S. Pedro. 2001-910 Santarém. Portugal.

<sup>3</sup>Associação de Criadores de Bovinos da Raça Alentejana. Herdade da Coutada Real. 7450-051 Assumar. Portugal.

<sup>4</sup>Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos. Rua Diana de Liz. Horta do Bispo. Apartado 466. 7006-806 Évora. Portugal.

### PALAVRAS CHAVE ADICIONAIS

Carne. Congelação. Bovinos.

### ADDITIONAL KEYWORDS

Meat. Freezing. Cattle.

### RESUMO

Este trabalho teve como objectivo estudar o efeito da congelação antes da maturação no pH e força de corte (FC) da carne de bovinos machos da raça *Alentejana* (n= 47) e *Mertolenga* (n= 49), com idades entre os 9 e 25 meses. De cada animal foram recolhidas 2 amostras do músculo *Longissimus dorsi*, em que uma foi refrigerada a 2°C durante 10 dias para maturação e a outra congelada (-18°C) e depois, submetida a um processo de maturação idêntico. Os valores médios da FC da carne congelada foram menores em cerca de 3,76 kgf do que na carne fresca, em ambas as raças. Assim, a congelação não teve efeito sobre o pH, mas afectou a tenrura, registando-se valores de FC mais baixos na carne congelada em qualquer das raças.

FC were different for fresh and frozen meat, with the mean values of FC in fresh meat were 3.76 kgf higher than in frozen meat, in both breeds. The freezing had not effect on pH, but improved the tenderness, with lower values for FC in both breeds.

### SUMMARY

The objective of this study was to verify the freezing effect before ageing in terms of pH and shear force (FC), in bullocks of the *Alentejana* (n= 47) and *Mertolenga* (n= 49) breeds, aged between 9 and 25 months. From each animal, two samples of the *Longissimus dorsi* muscle were collected, such that one of the samples was aged for 10 d at 2°C, and the other was frozen (-18°C) and then aged in the same conditions. The mean values for

Recibido: 8-7-08. Aceptado: 10-2-09.

Arch. Zootec. 58 (Supl. 1): 581-584. 2009.