

Área Científica **Ciência e Tecnologia dos Alimentos**

**Código** PA 46131 **Início** 2013/03/01 **Termo** 2015/03/31

**Título** PROBOVI - Produção de carne maturada proveniente de bovinos criados em regime extensivo

**Programa**  
 PRODER - Programa de Desenvolvimento Rural

**Medida**  
 4.1

**Instituição Líder** Agrupamento de Produtores de Pecuária do Alentejo, SA

**Investigador Responsável INIAV** Maria Cristina Bressan

**Orçamento Total**

**Orçamento INIAV** 261 854,92€

**Parceria**

ELIPEC	Agrupamento de Produtores de Pecuária do Alentejo, SA	Nacional
FMV	Faculdade de Medicina Veterinária	Nacional
INIAV	Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.	Nacional
AGRICERT	Agricert, Certificação de Produtos Alimentares, Lda	Nacional

**Equipa**

Maria Cristina Bressan
Helena Maria Neto Goncalves
Ana Paula Garcia Correia Vaz Portugal
Maria Manuela Sol Costa
Márcia Inês Cunha Lima Reto
Ana Maria Carreira Pereira Carvalho Partidario
Carlos Alberto Nunes Santos
Olga Mafalda Salvador Conde Moreira
José Manuel Bento Santos Silva
Luisa Cristina Pereira Roseiro

## Resumo

Os objectivos do trabalho são desenvolver aspectos sensoriais (tenrura e succulencia) por meio da maturação e identificar possíveis componentes bioativos associados a fatores de produção em peças carneas, de bovinos adultos reformados oriundos do rebanho produtivo.

Um total de 8 grandes peças por animal (Lombo, vazia, Acém Redondo, Pojadouro, Alcatra, Ganso Redondo) de 65 animais foram desmanchadas e o músculo representativo de cada peça foi submetido a refrigeração (2 oC) por 7, 14, 21, 28 e 35 dias post mortem.

As carnes submetidas a maturação foram obtidas de animais com idades entre 10 e 20 anos, peso de carcaça entre 260 e 320kg e acabamento de 90 dias, realizados ao longo das estações do ano. O efeito da maturação está a ser determinada por avaliação objectiva (força de corte) e subjectiva (painel sensorial), e os aspectos químicos em estudo são: gordura e ácidos gordos, colesterol e antioxidantes.