

ERRATA

Houveram erros de configuração nas figuras 8,17, 19 e 20 e estão corrigidas a seguir:

Figura 19 - Representação gráfica da tipagem e secção transversal das fibras musculares, com informações estatísticas sobre as proporções em quantidade e área das fibras musculares oxidativas (Ia), intermediárias (IIa) e glicolíticas (IIb), dos suínos Moura (MO) e comerciais convencionais (CC) e sexos: machos castrados (MC) e Fêmeas (F), parâmetros estatísticos de sexos (MC x F), interação e RMSE.

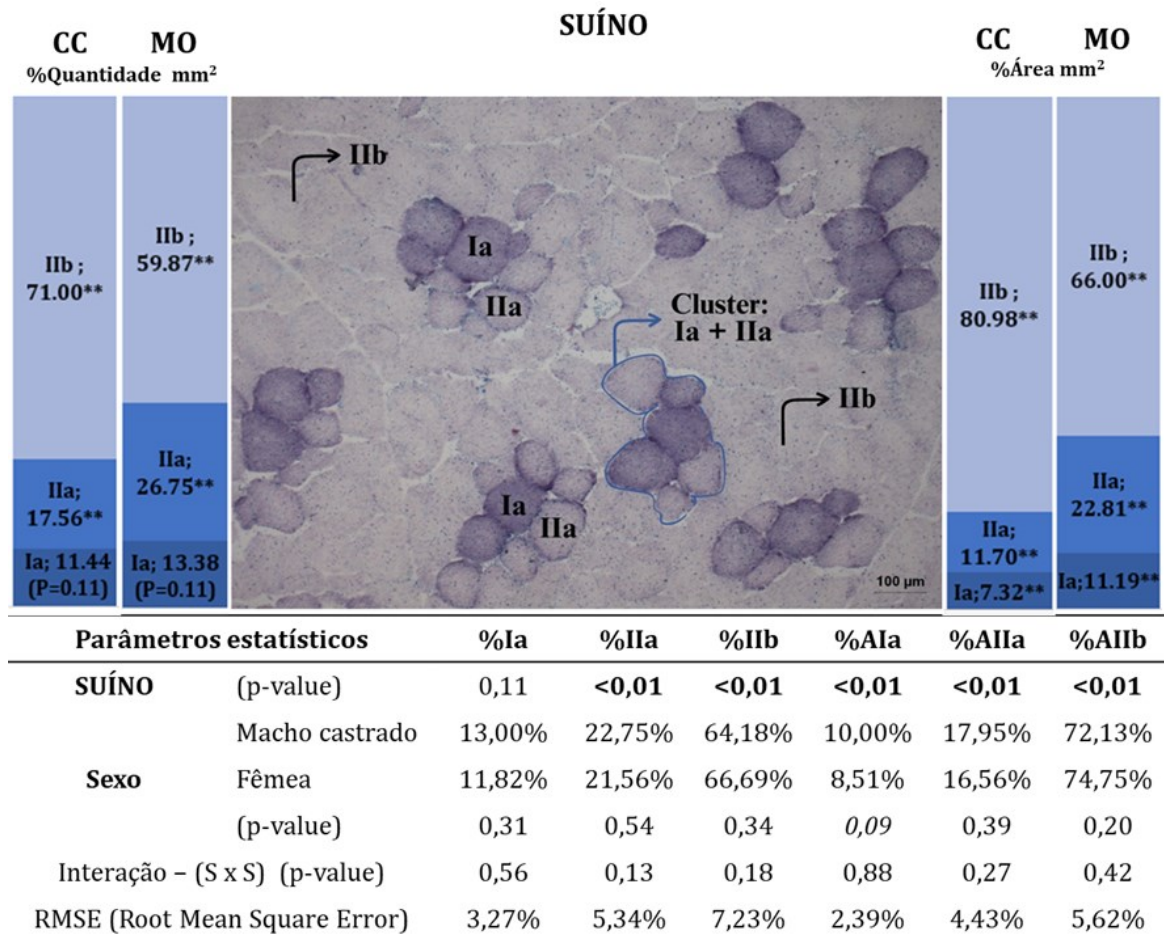
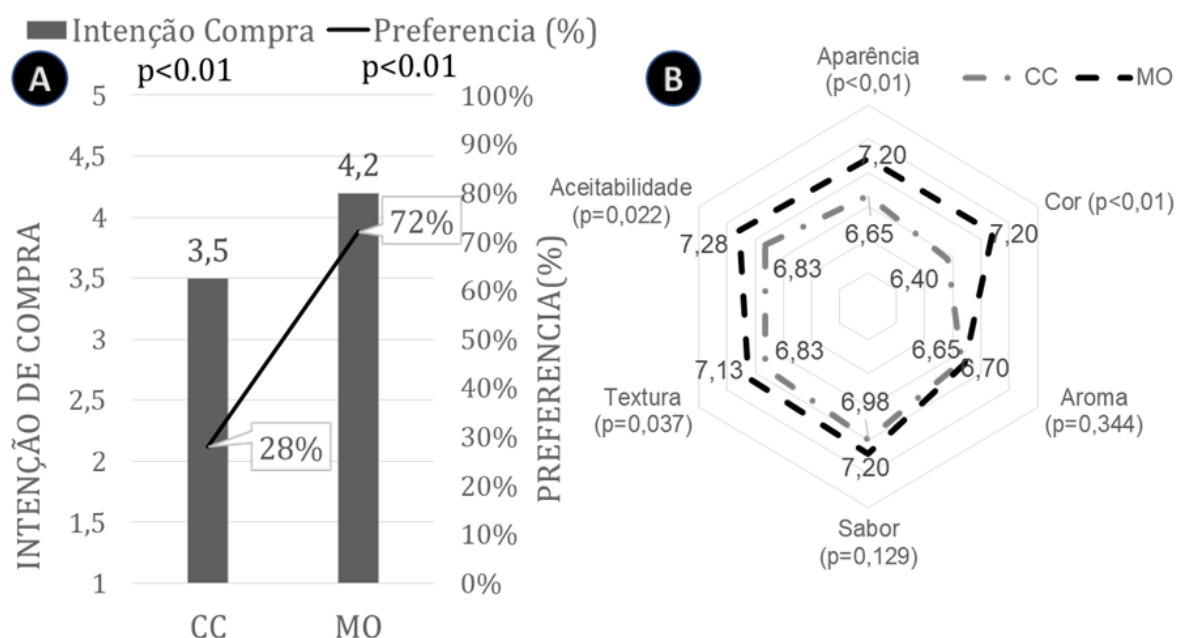
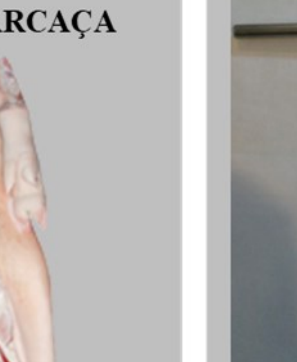


Figura 20- Testes sensoriais de aceitabilidade (A), intenção de compra e preferência (B). Teste de aceitabilidade com características sensoriais representadas em uma escala hedônica (1-9), intenção de compra em uma escala hedônica (1-5) e preferência do consumidor expressa em porcentagem. Significância estatística $p < 0,05$.



AMOSTRAGEM DE CARNE E CARÇAÇA NO FRIGORÍFICO

NA CARÇAÇA



ET3 →

ET2 (P2) →

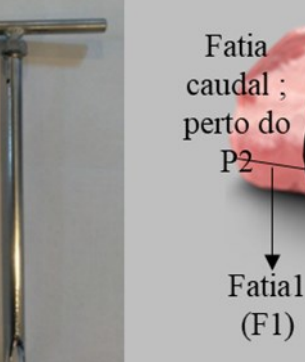
ET1 →

Comprimento carcaça

Lombo para cura (30cm)

Lombo (20cm) 8 fatias

NA CARNE



Fatia caudal; perto do P2

Fatia cranial

F1 (perto do P2) F2 F3 F4 F5 F6 F7 F8

Probe amostradora de músculo
(tipagem de fibras musculares)

DADOS DE CARÇAÇA

pH (45 min e 24h) e T°C (45 min e 24h),
45min: tipagem de fibras musculares- perto do P2;
24h: Espessura toucinho ET1, 2 e 3; largura, profundidade e área olho de lombo, área de gordura, comprimento e peso de carcaça fria

F1 (perto do P2)
Composição centesimal e perfis de ácido graxo da carne crua e toucinho

F2
CieLab (Carne e Toucinho). Escores de marmoreio e cor da carne, Perda de gotejamento, perfil textural e força de cisalhamento

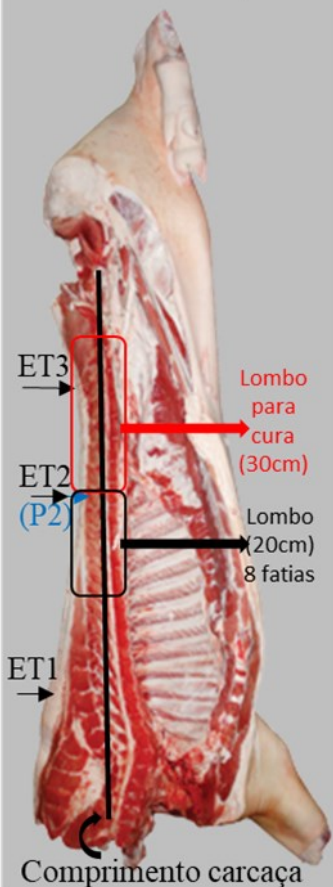
F3
Carne cozida: Perda de descongelamento e cocção, perfil de voláteis, textural e força de cisalhamento

F4
Reserva amostral

F5
Rancimat

F6, F7 e F8
Análise sensorial carne cozida

NA CARCAÇA



NA CARNE

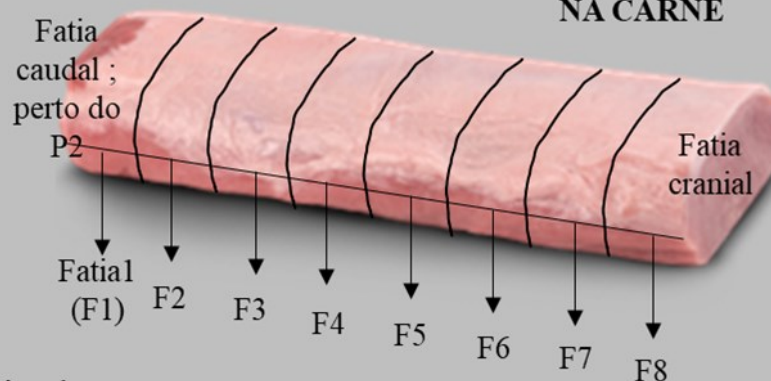


Probe amostradora de músculo
(tipagem de fibras musculares)

DADOS DE CARCAÇA

pH (45 min e 24h) e
T°C (45 min e 24h),
45min: tipagem de fibras
musculares- perto do P2;
24h: Espessura toucinho ET1,
2 e 3; largura, profundidade e
área olho de lombo, área de
gordura, comprimento e peso
de carcaça fria

Fatia
caudal ;
perto do
P2



F1 (perto do P2)

Composição
centesimal e
perfis de ácido
graxo da carne
crua e toucinho

F2

CieLab (Carne e Toucinho).
Escores de marmoreio e cor da
carne, Perda de gotejamento,
perfil textural e força de
cisalhamento

F3

Carne cozida:
Perda de
descongelamento e
cocção, perfil de
voláteis, textural e
força de cisalhamento

F4

Reserva
amostral
F5
Rancimat

F6, F7 e F8

Análise
sensorial
carne
cozida

Figura 17 – Design amostral nos Lonzinos.

