



Hugo R. Fernandes · Lúcia F. H. Lourenço · Suezilde  
C.A. Ribeiro

## **Estudo do perfil sensorial de carne maturada de caititu**

Avaliação sensorial, físico-química,  
microbiológica e microscópica de carne  
maturada de caititu (*Tayassu tajacu*)

# Resumo de Estudo Do Perfil Sensorial de Carne Maturada de Caititu

O caititu (*Tayassu tajacu*) também conhecido como cateto, peccari e porco do mato é um animal adaptado a uma grande variedade de habitats que vão desde o semi-árido até florestas tropicais.

Neste estudo, esses animais foram criados em cativeiro na Embrapa Amazônia Oriental e seu abate realizado em matadouro para o estudo das características, físicas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas sensoriais do pernil destes animais através da aplicação de tecnologia de maturação convencional, a qual, consiste na submissão da carne embalada a vácuo sob baixas temperaturas por um determinado período de tempo (binômio tempo x temperatura), alterando algumas características sensoriais da carne, como a cor e maciez.

O objetivo principal da maturação foi melhorar a maciez cárnea, já que é um dos atributos mais valorizados pelos consumidores.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)