

**APRESENTAÇÃO EM GRUPO DE ESTUDOS: MÉTODOS NÃO
DESTRUTIVOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE EM
FORMATO DE REUNIÃO TÉCNICA**

Victor Macedo Nellessen, Maria Julia de Souza Ferreira, Natalia Alves Ferreira,
Natalia Nami Ogawa, Ana Maria Bridi

Área Temática: Ciências Agrárias

E-mail para contato: victor.macedo.nellessen@uel.br

*Trabalho vinculado ao Programa de Formação Complementar Grupo Teórico e
Prático em Ciência da Carne. nº 252/2025*

Resumo

A apresentação no Grupo Teórico e Prático em Ciência da Carne teve como objetivo demonstrar o funcionamento e a importância dos métodos não destrutivos de avaliação da qualidade da carne, enfatizando sua aplicação prática na rotina de abatedouros, laboratórios e indústrias. Esses métodos permitem analisar propriedades internas e externas da carne sem necessidade danificar ou alterar o produto, garantindo rapidez, rastreabilidade e sustentabilidade. Durante a exposição, foram detalhadas as principais técnicas utilizadas atualmente: a ultrassonografia de carcaça, aplicada para medir espessura de gordura, área de olho de lombo e marmoreio; a imagem hiperespectral (HSI), que combina luz e imagem para gerar mapas químicos; a colorimetria, que quantifica parâmetros de cor e frescor; a ressonância magnética nuclear (RMN), capaz de avaliar distribuição de gordura e água; e a espectroscopia no infravermelho próximo (NIRS), usada para determinar composição química de forma rápida e precisa. Ao término da apresentação, foi realizada uma dinâmica interativa em grupo. Cada equipe recebeu um caso prático, como um produtor interessado em melhorar o desempenho dos animais; um supermercado enfrentando alteração na cor da carne; e frigoríficos com variações no teor de gordura e necessidade de automatizar o controle de qualidade. Os participantes deveriam escolher o método mais adequado para solucionar cada situação e justificar sua decisão simulando uma reunião técnica. A atividade promoveu integração, debate e raciocínio crítico, aproximando o conteúdo teórico da aplicação real no mercado de trabalho e reforçando a importância das metodologias modernas para o aprimoramento da ciência da carne.

Palavras-chave: metodologias ativas; ciência da carne; tecnologia; inovação.