

Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DA TAXA E DO TEMPO DE CONGELAMENTO PRÉVIOS À MATURAÇÃO NA QUALIDADE DA CARNE BOVINA

Gabriel Rossi - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPQ.

Marcelo Stefanini Tanaka - Coorientador, doutorando do programa de Ciência dos Alimentos, UFLA, bolsista CAPES.

Angelica Sousa Guimarães - Doutoranda do programa de Ciência dos Alimentos, UFLA, bolsista CNPQ.

Lorrany Ramos do Carmo - Doutoranda do programa de Ciência dos Alimentos, UFLA, bolsista CNPQ.

Eduardo Mendes Ramos - Professor do Departamento de Ciência dos alimentos, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Avaliou-se os efeitos do congelamento (-20 °C/7 dias) e descongelamento (4 °C/24 h) no processo de maturação a seco (0, 14, 28 a 4 °C) de contrafilés (*Longissimus thoracis*) bovinos da raça Nelore. Amostras não congeladas também foram maturadas como controle. O congelamento resultou em um rendimento médio final 6,05% menor, em comparação com as amostras não congeladas, porém reduziu a perda devido ao cozimento e a atividade de água. No 14º dia de maturação, os valores de força de cisalhamento, índice de fragmentação e percepção sensorial de maciez das amostras congeladas foram menores ($P < 0,05$) do que os das amostras controle, o que indica que o congelamento acelerou a proteólise das amostras. As amostras congeladas apresentaram menor ($P < 0,05$) MRA e, conseqüentemente, maior ($P < 0,05$) teor de MMb e também eram mais escuras (menores valores de L^*) do que as amostras controle. Diferenças nos parâmetros de cor só foram significativas no 42º dia de maturação, sendo que amostras congeladas possuíam uma coloração menos intensa (menor valor de C^*) e com maior tonalidade vermelha (menor valor de h) do que as amostras não congeladas. Dentre as características analisadas, nota-se que os efeitos deletérios são pequenos, tornando o processo vantajoso, porém é necessário avaliar se 14 dias de maturação seriam suficientes para conferir, além da maciez, o sabor típico de carnes maturadas a seco.

Palavras-Chave: Dry aged, Wet aged, Maciez.

Instituição de Fomento: CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/H9MqNQyserk>