Engenharia de Alimentos

Avaliação da obtenção de carne bovina maturada a seco por processo acelerado

Gabriel Rossi - Graduando em engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ.

Eduardo Mendes Ramos - Professor Orientador, DCA, UFLA. - Orientador(a)

Marcelo Stefanini Tanaka - Coorientador, Doutorando do Programa de Ciência dos Alimentos, UFLA, Bolsista CAPES.

Lorrany Ramos do Carmo - Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA, UFLA, Bolsista CNPQ.

Isadora da Silva Ribeiro - Mestra em Ciência dos Alimentos, DCA, UFLA, Bolsista CNPQ.

Resumo

Investigou-se o processo de maturação a seco da carne bovina, técnica que tem despertado interesse significativo na comunidade científica e na indústria de alimentos devido aos seus impactos na qualidade sensorial e no mercado de produtos cárneos. O método envolve a suspensão de cortes de carne em condições controladas de umidade, temperatura e tempo, resultando em transformações bioquímicas e físicas que afetam diretamente as propriedades organolépticas do produto final. Durante a maturação a seco, as carnes foram submetidas a perda controlada de até 20% de seu teor inicial de umidade, o que resulta em uma concentração de sabores e aromas, tornando a carne mais rica e pronunciada. Além disso, as enzimas proteolíticas presentes na carne degradam proteínas do tecido muscular, levando ao amolecimento da carne e à quebra das fibras musculares, tornando-a mais macia e suculenta. Do ponto de vista econômico, a maturação a seco desempenha um papel fundamental na indústria de alimentos. Produtos de alta qualidade resultantes desse processo podem ser comercializados a preços mais elevados, agregando valor ao setor. A pesquisa nessa área contribui para garantir a segurança alimentar, pois o controle rigoroso das condições ambientais é essencial para evitar a multiplicação de micro-organismos indesejados. No entanto, a maturação de carnes a seco também apresenta desafios. Alguns fatores não controláveis, como a variabilidade natural entre carnes de diferentes animais, incluindo a genética animal, o ambiente de criação, a idade do animal no momento do abate, a dieta e as condições ambientais são variáveis que influenciam a qualidade da carne e exigem uma abordagem adaptativa. Além disso, a escolha entre a maturação tradicional e a maturação a seco é uma consideração importante. A maturação tradicional é mais prática e preserva a umidade da carne, mas não oferece a mesma concentração de sabores e textura aprimorada da maturação a seco, que, por sua vez, é mais complexa e resulta em perda significativa de peso, portanto a maturação a seco da carne bovina é um campo de pesquisa e aplicação com impacto significativo na qualidade sensorial e no mercado de alimentos. Embora apresente desafios de padronização, seu estudo contínuo é crucial para entender os mecanismos envolvidos, otimizar as condições de maturação e garantir produtos de alta qualidade e seguros para os consumidores.

Palavras-Chave: Dry aged, Maturação, Carne Bovina.
Instituição de Fomento: CNPQ

Link do pitch: https://youtu.be/46O86212sK8