

Engenharia de Alimentos - BIC JÚNIOR

AVALIAÇÃO DE VIDA ÚTIL DE PRODUTOS CÁRNEOS

Tamyres Souza Silva - Bolsista Bic Júnior- Escola estadual Azarias Ribeiro

Taynara Souza Silva - Bolsista Bic Júnior- Escola estadual Azarias Ribeiro

Alcineia Lemos De Souza Ramos - Orientadora DCA- Ufla - Orientador(a)

Isadora da Silva Ribeiro - Coorientadora, Doutoranda do Programa de pós graduação em Ciências dos Alimentos

Resumo

AVALIAÇÃO DE VIDA ÚTIL DE PRODUTOS CÁRNEOS Tamyres Souza Silva - estudante do 3º ano da escola xxx, bolsista BIC JR Isadora da Silva Ribeiro – coorientadora, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, PPGCA/UFLA Alcineia Lemos de Souza Ramos – Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - alcineia@ufla.br. Orientadora Produtos cárneos prontos para o consumo, como presuntos e apresuntados, são excelentes alternativas de proteínas para lanches rápidos. Os apresuntados vêm ganhando mercado nos últimos anos por serem produtos de qualidade e com custo mais baixo que o presunto. O apresuntado é um produto cárneo curado e cozido, produzido a partir de cortes das massas musculares dos membros anteriores (paleta), ou posteriores (pernil) de suínos, transformados em massa, condimentado, com a incorporação de ingredientes e submetido a processamento térmico adequado. Após fatiado, sua durabilidade está diretamente associada às mudanças visuais observadas no produto devido a perda de cor e formação de exsudado na superfície do produto, conferindo ao mesmo um aspecto limoso. Para avaliar a vida útil destes produtos, uma peça de apresuntado foi obtida em comércio local e levada ao Laboratório de Carnes e derivados do Departamento de Ciência dos Alimentos. O produto foi fatiado e distribuído em bandejas de isopor recobertas com filme de PVC. Os produtos fatiados e embalados foram acondicionados sob refrigeração a 4°C durante uma semana, sendo observados diariamente. Após 5 dias de estocagem começou-se a perceber uma leve descoloração dos produtos, alterando sua cor de vermelho rosado para um tom castanho-amarronzado, típico de produtos cárneos expostos à luz. A formação de exsudado superficial também se tornou evidente a partir do quinto dia de estocagem, tornando-os impróprios para consumo. Desta forma, é possível concluir que a vida útil de apresuntados fatiados é de 5 dias sob refrigeração, superior ao praticado pelos estabelecimentos comerciais (3 dias). Essa diferença é importante para garantir a segurança alimentar. Palavras-chave: apresuntado, cor, conservação Agradecimentos: UFLA, FAPEMIG.

Palavras-Chave: Apresuntado, Cor , Conservação .

Instituição de Fomento: Ufla , Fapemig

Link do pitch: https://youtu.be/k8ctFI_auC0?si=n3xvL8WCb3l7MYDI