

Engenharia de Alimentos - BIC JÚNIOR

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS

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

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

Alcineia Lemos De Souza Ramos - Orientadora, Alcineia Lemos de Souza Ramos – Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos- Ufla - Orientador(a)

Isadora da Silva Ribeiro - Isadora da Silva Ribeiro – coorientadora, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos, PPGCA/UFLA

Resumo

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS Taynara Souza Silva – estudante do 3º ano da escola x, bolsista BIC JR Isadora da Silva Ribeiro – coorientadora. Alcineia Lemos de Souza Ramos – Orientadora A carne e os produtos produzidos a partir dela destacam-se por serem fontes de proteína de alto valor biológico, lipídios, vitaminas e minerais, essenciais para a dieta humana. A qualidade de produtos cárneos é um fator determinante para a aceitação do consumidor, a segurança alimentar e o valor nutricional. A avaliação da qualidade envolve uma série de critérios, incluindo aspectos sensoriais, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos. Para avaliar a qualidade de produtos cárneos utilizou-se como modelo o apresuntado que é um produto carne 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. O apresuntado foi elaborado no Laboratório de Carnes e Derivados, do Departamento de Ciência dos Alimentos utilizando de pernil suíno (57%), água (33,1%), isolado protéico de soja (2,5%), fécula de mandioca (2,5%), sal (2,4%), maltodextrina (1,0%), carragena (0,5%), tripolifosfato de sódio (0,5%), condimento para presunto califórnia (0,4%), eritorbato de sódio (0,06%), nitrito de sódio (0,02%) e corante carmim (0,01%). Após a elaboração dos produtos, estes foram acondicionados em embalagens bandejas de isopor recobertas com filme de PVC, mantidas sob refrigeração (4°C) e comparados visualmente com produtos comerciais, adquiridos no comércio local, embalados e estocados nas mesmas condições. Em relação aos aspectos sensoriais (aparência), o apresuntado elaborado foi similar aos produtos comerciais. Os parâmetros tecnológicos avaliados (cor e textura) também foram similares aos produtos comerciais. A durabilidade do produto fatiado também foi semelhante (não houve alteração durante 5 dias de estocagem refrigerada dos produtos embalados em badejas de isopor recobertos com PVC da mesma forma que para os produtos comerciais. Após esse prazo, percebeu-se descoloração dos produtos e formação de limo na superfície deles, tornando-os impróprios para consumo. Desta forma, é possível reconhecer a importância dos ingredientes adicionados na formulação do produto, inclusive dos aditivos, e seu papel na conservação do produto de forma a garantir a segurança alimentar.

Palavras-Chave: Apresuntado, Vida útil, Conservação.

Instituição de Fomento: Ufla, Fapemig

Link do pitch: <https://youtu.be/7SboFOY9Nnk?si=2XghNc914XiXZJbL>