

Engenharia de Alimentos

USO DE ISOLADOS PROTEICOS DE SANGUE SUÍNO COMO AGENTE DE COR EM PRODUTOS CURADOS ELABORADOS COM CARNE PSE

Marcela Alves Sanches - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Marielle Maria de Oliveira Paula - Coorientadora, Pós-doutoranda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Lorrany Ramos do Carmo - Doutoranda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

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

Resumo

Diante das mudanças nos hábitos alimentares e da busca crescente por alternativas mais sustentáveis, a indústria cárnea tem investido na reformulação de seus produtos. Nesse contexto, este estudo avaliou a elaboração de massas cárneas utilizando carne PSE (pálida, macia e exsudativa) e RFN (vermelha, firme e não exsudativa), bem como isolado proteico de sangue suíno (IPSa) como substituto do nitrito (NO₂) para conferir cor. Foram elaboradas as seguintes formulações: controle (com adição de NO₂) e controle sem nitrito (S/NO₂), além da adição do IPSa nas concentrações de 0,2%, 0,4%, 0,6% e 0,8%. As amostras foram analisadas quanto à cor instrumental (L*, C* e h), visando compreender o efeito da substituição do NO₂ sobre a cor característica de produtos curados. Os resultados indicaram que o tipo de carne influenciou diretamente na cor das massas modelo. Os tratamentos elaborados com carne PSE apresentaram maiores valores de L* (70,36±3,52), indicando amostras mais claras em relação à carne RFN, que apresentou valores mais baixos de L* (66,86±3,28). Além disso, as amostras com carne PSE mostraram menor saturação C* (13,59±1,25) e menor tonalidade h (63,63±9,07), corroborando com as características típicas desse tipo de carne. Ainda, com a adição do IPSa nas massas, independentemente da concentração utilizada, ocorreram alterações nos índices de cor, apresentando-se no geral, amostras mais escuras (menores valores de L*) em relação aos tratamentos controle (com e sem nitrito). Para aquelas amostras com adição do IPSa também foi possível observar maiores valores de saturação (C*) e uma tonalidade intermediária (h), resultando em uma cor mais intensa do que a amostra controle com nitrito (NO₂) e menos intensa em relação a amostra sem nitrito (S/NO₂). Desta maneira, pode-se concluir que, a utilização de IPSa em massas modelo de produtos cárneos curados elaborados com carne PSE ou RFN demonstram-se como uma alternativa viável para substituição do NO₂ no quesito cor, sendo eficazes para a formação da cor característica destes produtos esperado pelos consumidores, além de resultar em um melhor aproveitamento dos subprodutos gerados pela indústria cárnea estando diretamente associado a valores de sustentabilidade. No entanto, ainda são necessários mais estudos para a verificação da aceitação sensorial e também de estabilidade da cor curada.

Palavras-Chave: estabilidade de cor, massa cárnea, saudabilidade.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: https://youtu.be/_IWKLSloXac