Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DE PROTOCOLOS ANALÍTICOS PARA A AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DA MACIEZ EM CARNES

Amanda Caroline de Souza - 10o módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - - Orientador(a)

Resumo

Avaliação de protocolos analíticos para a avaliação instrumental da maciez em carnes: revisão de literatura Amanda Caroline de Souza – Graduanda em Engenharia de Alimentos, DCA, UFLA. amandacsouza@estudante.ufla.br Eduardo Mendes Ramos, professor DCA, UFLA Alcinéia de Lemos Souza Ramos, Professora orientadora, DCA, UFLA. A maciez é um atributo muito importante em todas as carnes que está diretamente associado à estrutura da carne, principalmente bovina. Embora seja um atributo sensorial, a determinação da maciez de carnes de forma objetiva, através de métodos mecânicos instrumentais, é a forma mais comumente empregada. O método mais empregado é o de determinação da força de cisalhamento utilizando a lâmina Warner Bratzler. Esta determinação mede a força máxima necessária para o cisalhamento de uma amostra de carne, indicando que a grandeza da força aplicada na amostra corresponde à maior resistência ao corte. Além da técnica tradicionalmente aceita para determinação da força de cisalhamento, protocolo Warner-Bratzler Shear Force (WBSF) (WHEELER et al., 2005), outros protocolos têm sido propostos e usados, como o Warner-Bratzler square Shear Force (WBsSF) (SILVA et al., 2015) e a Square-Blade Shear Force (SBSF) (SHACKELFORD et al., 1999). Para tanto, os protocolos de determinação de força de cisalhamento são executados na carne cozida, sendo que o método de cozimento considerado padrão pela American Meat Science Association é o cozimento em grelha. Porém, outros métodos de cozimento foram propostos na literatura científica, incluindo cozimentos em banho-maria, assado em forno convencional ou microondas. Entretanto, pesquisas apontam que o uso do micro-ondas como método de cozimento nos protocolos Warner Bratzler Shear Force e Warner Bratzler square Shear Force, se correlacionou com os resultados do protocolo padrão. Assim, este trabalho objetivou-se em apenas apresentar e discutir os achados da literatura referentes aos protocolos analíticos para a avaliação instrumental da maciez em carnes.

Palavras-Chave: Banho-maria, Grelha, Microondas.
Instituição de Fomento: Cnpq

Link do pitch: https://youtu.be/_WoqsJIV0AQ