



## REVESTIMENTO COMESTÍVEL A BASE ALBUMINA ADICIONADO DE EXTRATO DE PRÓPOLIS E SEUS EFEITOS NA CONSERVAÇÃO DE CARNE BOVINA REFRIGERADA

Gabriela Ayala da Silva<sup>1</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>2</sup> e Rodrigo de Araújo Soares<sup>3</sup>

- 1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus - E-mail para contato: [angelica.dea2@hotmail.com](mailto:angelica.dea2@hotmail.com)
- 2- Docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato: [cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br](mailto:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

**Introdução:** A busca por carne e produtos cárneos que apresentem uma vida útil prolongada é interessante, visto que afeta diretamente fatores econômicos bem como em virtude das mudanças do perfil do consumidor que ultimamente têm se tornado muito mais exigente e seletivo. Uma vida útil estendida, permite que mercados mais distantes sejam atendidos, visto que aumenta-se o intervalo de tempo entre a produção e distribuição, além de reduzir perdas econômicas e compensar as flutuações da demanda. **Objetivo:** Objetivou-se neste estudo desenvolver um revestimento biopolimérico a base de albumina de ovo adicionado de extrato de própolis para ser utilizado em carne bovina refrigerada. **Materiais e Métodos:** Por meio da aplicação de um Delineamento composto central rotacional (DCCR) foram estudadas combinações de glicerol e própolis em uma concentração fixa de albumina, a fim de obter um filme com baixa permeabilidade ao vapor e alta inibição as reações de oxidação e rancificação. Os revestimentos foram aplicados na forma de revestimento em carne bovina *in natura*, e foram durante 30 dias avaliados quanto: o índice de TBARS; pH a perda de peso e cor objetiva dos bifes de carne bovina envoltos pelos revestimentos comestíveis. Os fatores quantitativos foram avaliados por meio de análise de variância (ANOVA) utilizando para comparação de média o teste de Tukey e adotando-se o nível de 5% de probabilidade. **Resultados:** A partir deste experimento, foi possível verificar que o experimento contendo glicerol em 0,39% e 1,25% de extrato de própolis para produção dos filmes. Os modelos estatísticos utilizados também foram significativos ( $p < 0,05$ ) para TBARS; pH a perda de peso e cor objetiva. **Considerações Finais:** Conclui-se que a utilização de revestimentos comestíveis à base de albumina e extrato de própolis pode ser uma alternativa interessante para a conservação de carne bovina refrigerada.

**Palavras-chave:** Vida útil; Segurança alimentar; Qualidade da Carne

**AGRADECIMENTOS:** IF Sertão – PE pela infraestrutura fornecida.

**Modalidade:** PIBIC Jr.

**Campus:** Salgueiro