



Revestimento comestível à base albumina adicionado de extrato de erva cidreira de arbusto na conservação de carne bovina refrigerada

Jayda Prescila Marques¹; Cristiane Ayala de Oliveira²; Rodrigo de Araújo Soares³

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: jaydinhamarques@hotmail.com;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato:cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF Sertão - PE/ Salgueiro;

RESUMO

Com as mudanças constantes no perfil consumidor de carnes atualmente, atrelados a fatores econômicos, é notória a necessidade de prolongar-se a vida útil da carne fresca. Diversos fatores influenciam diretamente a vida útil de carnes principalmente devido ao seu efeito químico sobre a oxidação do pigmento de mioglobina e sobre a rancificação da gordura, e ao favorecimento do crescimento de microrganismos deterioradores aeróbios na superfície. Esta proposta objetivou desenvolver um revestimento bio polimérico a base de albumina de ovo adicionada de extrato de própolis para ser utilizada em carne bovina refrigerada. 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 avaliou-se o índice de TBARS, a perda de peso, os pigmentos relativos da mioglobina e a cor objetiva dos bifés de carne bovina. Dos 11 ensaios realizados o ensaio 05 contendo 0,36% de Glicerol e 1,25% de Extrato apresentou melhores resultados de oxidação lipídica e cor objetiva e pH quando comparado com tratamento controle, com relação às variáveis de perda de peso o ensaio que apresentou melhores resultados bem como perda de peso e pH. A proposta possibilitou o desenvolvimento de um revestimento capaz de manter a qualidade de carnes armazenadas em condições de refrigeração (4°C), criando condições que retardam as reações de deterioração, prevenindo a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma.

Palavras-chave: revestimento; filmogênica; extrato.

AGRADECIMENTOS: Ao IF Sertão - PE por possibilitar o desenvolvimento do estudo e ao CNPq pela concessão da bolsa.

Modalidade: PIBITI CNPq

Campus: Salgueiro