



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrobrás

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Desenvolvimento E Padronização De Pickles Caprino Utilizando A Carne De Animais Adultos

Emanuel Marques Da Silva¹; Cristiane Ayala De Oliveira²; Rodrigo De Araújo Soares³.

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: emanuel.marques2015.2@gmail.com;

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

3- IFSertão-PE/Salgueiro;

RESUMO

Introdução: O processamento da carne caprina em nível industrial é escasso, limitando-se a um aproveitamento em restaurantes, ou cortes especiais. Em virtude da própria conformação da carcaça e devido ao sistema de produção processamento da carne caprina esta pode gerar vários subprodutos, considerados como pouco aproveitáveis, as partes de menor valor de corte, como o pescoço e o dorso, são disponíveis em abundância, normalmente sendo utilizados pra consumo direto, assados ou cozidos.

Objetivos: Este estudo objetivou a elaboração do pickles caprino, visando atender o interesse industrial, buscando desenvolver um produto que, embora sendo perecível, seja estável, não tenha a qualidade comprometida durante o período de armazenamento. **Metodologia:** Para a preparação dos pickles caprino, os ingredientes foram incorporados na carne cozida em solução de tripolifosfato de sódio, após a separação manual dos ossos, e armazenados em óleo. Os produtos elaborados foram analisados 24 horas após a elaboração e nos 7, 14, 28, 42, 56 dias quanto ao peso drenado, pH, composição centesimal, cor objetiva, oxidação lipídica, acidez titulável e atividade de água. Os dados foram submetidos à análise de variância teste de Tukey ($p>0,05$). **Resultados:** Os produtos elaborados apresentaram valores de pH dentro do esperado para conservas, o produto apresentou uma oxidação lipídica considerável. Durante o armazenamento os valores de L^* e a^* foram afetados e consequentemente os de C^* e h^* , apresentando o produto uma tonalidade amarelada. **Considerações Finais:** Portanto, a elaboração de uma conserva tipo pickles oriunda da carne de caprina demonstrou ser uma alternativa viável para o aproveitamento desta matéria-prima, porém estudos aprofundados ainda fazem-se necessários.

Palavras-chave: Conservas; Caprinos; Carne aderida aos ossos.

AGRADECIMENTOS: Ao IFSertão-PE pela concessão da bolsa e infraestrutura para a realização deste estudo.

Modalidade: PIBIT

Campus: Salgueiro