



EXTRATO DE PRÓPOLIS APLICADO EM REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS A BASE ALBUMINA: IMPACTOS NA COR OBJETIVA DA CARNE BOVINA

George Joaquim Andrade da Silva¹; Cristiane Ayala de Oliveira²; Rodrigo de Araújo Soares³; Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: georgejoaquim@gmail.com¹; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mails: rodrigo.araujo@ifsertao-pe.edu.br³; janaine.vieira@ifsertao-pe.edu.br⁴.

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. 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. Uma alternativa para esses problemas é a utilização de revestimentos comestíveis que têm tomado seu espaço em virtude do potencial de evitar a degradação oxidativa e reações respiratórias em alimentos, constituindo em uma vantagem econômica, pois diminui custos relativos a utilização de atmosfera controlada. A utilização de extratos naturais visando o aumento da vida de prateleira dos produtos através da inibição de reações oxidativas, têm sido uma alternativa foco de constantes pesquisas. A própolis é elaborada pelas abelhas a partir do material resinoso, dos vegetais, que é modificado pela adição das secreções salivares destes animais, além de cera e pólen, apresenta diversas aplicações tanto na medicina quanto em produtos, visto pelo fato de ser rica em compostos antioxidantes. Esta proposta objetivou desenvolver um revestimento biopolimérico a base de albumina de ovo adicionado de extrato de própolis para ser utilizado em carne bovina refrigerada e avaliar seus impactos na sua cor objetiva. Por meio da aplicação de um Delineamento composto central rotacional (DCCR) foram estudadas 11 combinações de glicerol e própolis em uma concentração fixa de albumina, a fim de obter um filme que permitiu manter as características de cor objetiva da carne bovina refrigerada. A cor objetiva foi determinada através de colorímetro digital onde foram avaliadas por meio da leitura direta de reflectância das coordenadas L^* , a^* , b^* empregando a escala CIELAB L^* . Os valores de luminosidade (L^*) variam de 0 (preto) a 100 (branco), e os valores de a^* e b^* , que representam os níveis de tonalidade e saturação, variam de + a (vermelho) a - a (verde) e + b (amarelo) a - b (azul). A partir desses dados foram calculados os valores de croma (c^*), que correspondem a saturação ou intensidade da cor e (h^*) que corresponde ao ângulo de tonalidade e ΔE (Diferença global). Constatou-se que as amostras com maiores concentrações de extrato de própolis apresentaram maior intensidade da amarela e maior saturação frente às amostras controle. Os valores de ΔE^* denotam que as diferenças de cor entre tratamentos é perceptível ao olho humano. A utilização do extrato de própolis como agente antioxidante em revestimentos aplicados em carne bovina mostra-se promissora, porém maiores estudos e caracterizações fazem-se necessárias.

Palavras-chave: cor objetiva; carne; revestimento.

Modalidade: PIBIC

Campus: Salgueiro

Agradecimentos: Ao IFSertãoPE pela possibilidade de executar essa pesquisa.