

UTILIZAÇÃO DE REVESTIMENTO À BASE DE ZEÍNAS NA CONSERVAÇÃO DE CARNE OVINA

Cecília de Souza Cordeiro (/slaca/slaca/autores/cecilia-de-souza-cordeiro?lang=en) Forato, L. A. (/slaca/slaca/autores/lucimara-aparecida-forato?lang=en)

;

Bernardes-Filho, R. (/slaca/slaca/autores/rubens-bernardes-filho?lang=en) Avelardo Urano Ferreira (/slaca/slaca/autores/avelardo-urano-ferreira?lang=en)

;

Miranda K.L. (/slaca/slaca/autores/leticia-karolyne-miranda?lang=en) Renata Nassu (/slaca/slaca/autores/renata-nassu?lang=en)

;

Track

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

Keywords

Carne ovina, cor, zeínas O consumo de carne ovina ainda é limitado em comparação à obtida de outros animais, devido à falta de hábito do consumidor, irregularidade de oferta, falta de padrão e apresentação comercial. Porém, a ovinocultura vem ganhando destaque como uma atividade em expansão dentro do agronegócio. Para uma maior extensão da vida de prateleira e manutenção de suas propriedades físico-químicas e sensoriais, a combinação da embalagem tradicional a vácuo com revestimentos comestíveis é uma alternativa. O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da aplicação de revestimentos comestíveis à base de zeínas em combinação com diferentes plastificantes (ácido oléico, óleos de: pimenta rosa, alecrim, coco e azeite) na conservação de carne ovina embalada à vácuo e refrigerada. Foram retirados bifes de 2,5cm de espessura do músculo longissimus para aplicação dos revestimentos. A aplicação foi feita por imersão na solução filmogênica de zeínas por 5 segundos, em seguida os bifes foram embalados à vácuo e armazenados em câmara climática tipo BOD a 5°C(±1). Foram realizadas as análises de pH, cor, capacidade de retenção de água (CRA) e força de cisalhamento (FC) a cada sete dias, no período de 6 semanas. Não houve diferença significativa ($p>0,05$) entre os tratamentos ao longo do tempo para CRA, índice de vermelho (a^*), pH e FC. Porém, foi encontrada diferença significativa ($p<0,05$) entre o controle e o óleo de coco para o parâmetro luminosidade (L^*), onde o controle apresentou o menor valor (37,06). Houve diferença significativa também para b^* entre o controle e ácido oleico, azeite, azeite+óleo de pimenta, óleo de coco e óleo de alecrim, onde o tratamento contendo óleo de coco teve a maior média (13,14). Os resultados demonstram que o revestimento com óleo de coco tem potencial para evitar o escurecimento de carne ovina.