

EFEITO DO TIPO DE COZIMENTO NO PERFIL QUALITATIVO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DE CARNE DE CORDEIRO COM REVESTIMENTO DE QUITOSANA

Vanessa Cristina Francisco¹, Cecília Cordeiro¹, Fabiano Okumura², Rymer Ramiz Tullio², Renata Tieko Nassu*²

¹Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Departamento de Alimentos e Nutrição, Araraquara, SP, Brasil.

²Embrapa Pecuária Sudeste, Rodovia Washington Luiz, km 234, São Carlos, SP, Brasil.

*renata.nassu@embrapa.br

Introdução

O consumo de carne ovina tem sido crescente no Brasil e a qualidade do produto, relacionado a segurança, características sensoriais e conveniência são fatores importantes para os consumidores. Embalagens tradicionais para carne apresentam vida de prateleira curta e/ou alterações indesejáveis nas propriedades do produto. O uso de revestimentos comestíveis é uma alternativa para estender a vida útil do produto, mas os efeitos do seu uso e o método de cocção nas propriedades sensoriais são pouco conhecidos. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do tipo de cozimento no perfil de compostos voláteis em carne ovina com revestimento de quitosana.

Material e Métodos

Tipos de cozimento:

- Forno (75 °C)
- *Grill* (75 °C)
- Panela de pressão elétrica (85 °C)

Extração compostos voláteis:

- SPME
- Fibra CAR/PDMS
- 60 °C / 65 minutos

CG-EM

- Injetor à 300 °C *splitless*
- Coluna DB- 5 MS (60 m x 0,25 mm x 1µm)
- *Oven*: 40 °C, 4°C min⁻¹ até 180 °C, 60°C min⁻¹ até 300°C por 5 minutos
- Detector: 70 eV, 200 °C, *scan*, 35 -350 m/z

Resultados e Discussão

De modo geral, foram encontrados no total 73 compostos dentre os três tipos de cozimento aplicados. O maior número de compostos encontrados foram das classes de aldeídos e cetonas (19,2 % para ambos), seguidos dos hidrocarbonetos (17,8 %). Do total encontrado, 63 foram para o *grill*, 61 para a panela de pressão e 32 para o forno, praticamente metade dos compostos, se comparado aos outros tipos de cozimento.

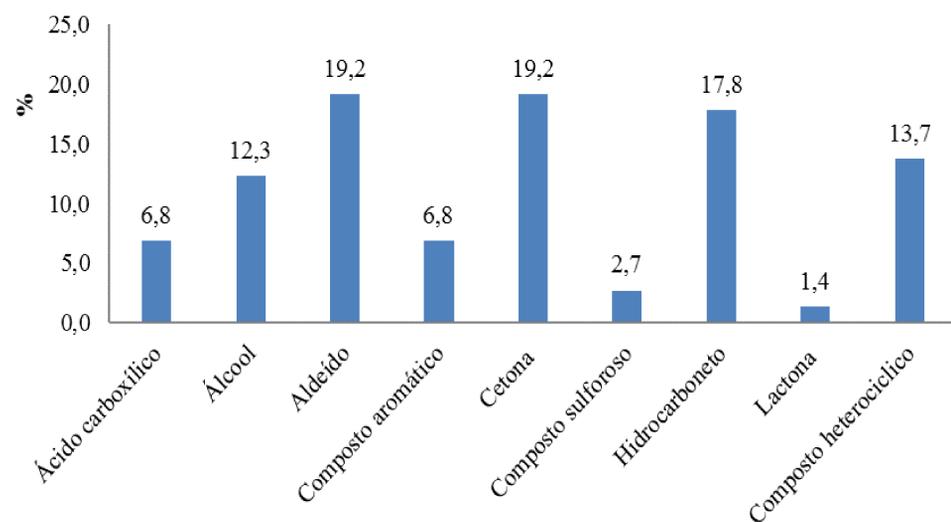


Figura 1. Porcentagem de compostos voláteis, por classe química, em carne ovina. Observação: composto heterocíclico = pirazinas e furanos

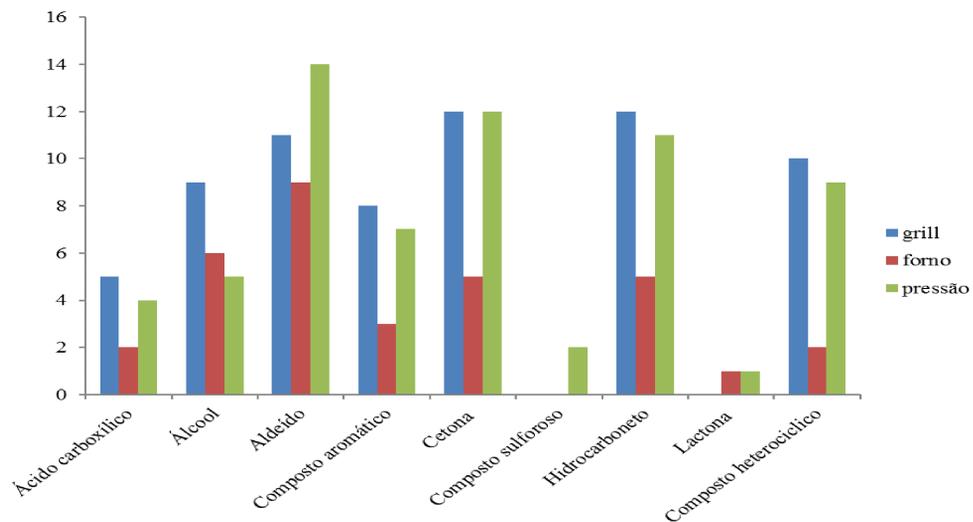


Figura 2. Distribuição de compostos voláteis por classe química de acordo com tipo de cozimento. Observação: composto heterocíclico = pirazinas e furanos

Conclusão

Os tipos de cozimento influenciaram no perfil qualitativo de compostos voláteis da carne ovina com revestimento de quitosana. Amostras cozidas no *grill* e na panela de pressão, apresentaram maior número de compostos, principalmente cetonas, hidrocarbonetos e compostos heterocíclicos.

Agradecimentos

Os autores agradecem o suporte financeiro da FAPESP (processo 2016/18232-3), CNPq e CAPES pelas bolsas de pós-graduação concedidas e à Embrapa Pecuária Sudeste.