



## **Análise de copa ovina revestida com coberturas comestíveis**

Bruna Carolina Dorm<sup>1</sup>; Luis Artur de Oliveira Rossi<sup>2</sup>, Rubens Bernardes Filho<sup>3</sup>,  
Renata Tiekó Nassu<sup>4</sup>, Luiz Alberto Colnago<sup>3</sup>, Lucimara Aparecida Forato<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Aluna de graduação em Ciências Biológicas, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP; Bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP; brunadorm@hotmail.com;

<sup>2</sup>Aluno de graduação em Química, Universidade de São Paulo, São Carlos, SP;

<sup>3</sup>Pesquisadores da Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP;

<sup>4</sup>Pesquisadora da Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP.

A carne de ovinos velhos não tem a suculência e maciez dos animais jovens e por isso são utilizados na produção de embutidos que é uma forma de valorização dessas carnes. Como os embutidos são armazenados por longo tempo eles são susceptíveis a ação de microrganismos e processos de rancidez. Assim, avaliou-se neste estudo o uso de revestimentos comestíveis para aumentar o tempo de prateleira de copa ovina produzida na Embrapa Pecuária Sul. Esses revestimentos formam barreiras que controlam as trocas gasosas com o ambiente, umidade, entre outros compostos e tem sido utilizados em vários trabalhos com frutas, oleaginosas e carnes. Neste trabalho preparou-se soluções precursoras dos revestimentos comestíveis, a base de zeínas. Estas proteínas são hidrofóbicas e, portanto foram solubilizadas em etanol 70%, com a adição de dois tipos de óleos vegetais em diferentes proporções, o que resultou na preparação de duas formulações. As formulações foram aplicadas pelo método de spray nas amostras de copa ovina. Foram utilizados quatro tipos diferentes de copa ovina, denominados T1, T2, T3 e T4. Cada tipo foi revestido em cinco replicatas para cada formulação e o grupo controle. As amostras de copa foram analisadas por perda de massa, colorimetria e RMN em baixo campo. Essas análises foram realizadas antes do revestimento e após a cura do filme, as amostras foram embaladas a vácuo e mantidas em refrigerador a 4°C. As análises de RMN foram realizadas uma vez por semana, durante 60 dias. Após esse período, as embalagens foram abertas e as análises de perda de massa e colorimetria foram novamente realizadas. As análises de colorimetria indicaram que as amostras em geral não apresentaram diferenças significativas em relação aos parâmetros  $a^*$  (tendência ao vermelho) e  $b^*$  (tendência ao marrom). As análises por perda de massa também não indicaram diferenças significativas entre as amostras. Os dados referentes às análises de RMN em baixo campo foram coletados e estão em fase de processamento. Essa análise será de extrema importância para acompanhar o desempenho dos revestimentos, pois avalia o comportamento da água e gordura nas amostras. Além das análises realizadas, foi observado que, no tratamento T2, a maioria das amostras do grupo controle (sem revestimento) apresentaram contaminação por fungos, enquanto nas amostras revestidas isso não ocorreu em nenhuma das amostras.

**Apoio financeiro:** CNPq, Processo PIBIC: 125063/2018-0

**Área:** Ciências Exatas e da Terra

**Palavras-chave:** Revestimentos comestíveis, zeínas, copa ovina