

Efeito de múltiplos ciclos de congelamento e descongelamento na cor e oxidação lipídica de filés de frango

Luciana Chalis Soquere

Ciências Biológicas Bacharelado, UFMS, Bolsista PIBIC/CNPq, lucianacchalis@gmail.com

Jorge Antonio Ferreira de Lara

Pesquisador da Embrapa Pantanal, jorge.lara@embrapa.br

O congelamento é um excelente método para manter a qualidade da carne e mantê-la fresca por muito tempo. A qualidade dos produtos cárneos congelados está intimamente associada aos processos de congelamento e descongelamento. A taxa de congelamento e descongelamento conjuntamente tem um papel vital no dano tecidual e perda de água devido à formação de pequenos cristais de gelo (congelamento) e pela perda de gotejamento (descongelamento). O objetivo desse trabalho foi verificar se há diferenças na cor e na oxidação lipídica em função de ciclos de descongelamento e congelamento e após o cozimento de filés *in natura* de frangos. Foram realizados 7 ciclos de congelamento e descongelamento. As amostras foram armazenadas em freezer a temperatura de -10°C e colocados a temperatura ambiente para descongelamento. Após as análises, as amostras foram novamente congeladas. Após as análises feitas nos filés *in natura*, o cozimento dos mesmos foi realizado em banho-maria a 70°C . As mensurações foram realizadas em cada etapa de 2 ciclos tanto nas amostras *in natura* quanto em banho-maria. Após a realização das análises laboratoriais, foi feita a análise estatística através da análise de variância com a comparação entre médias dos parâmetros selecionados nos períodos ciclo 1 e 7. A oxidação lipídica foi medida pelo método TBARS (ácido tiobarbitúrico) e a cor pelo sistema Hunter (L^* , a^* , b^* , que são luminosidade, padrão de cor vermelha e padrão de cor amarela respectivamente). Ao realizar a comparação entre as médias, observou-se diferença significativa ($p > 0,05$) no parâmetro valor L^* (luminosidade) sofrendo aumento de valor entre as amostras analisadas no momento inicial (ciclo1) e os resultados posteriores tanto no momento final do experimento (ciclo7) bem como quando comparado com o controle que foi congelado, porém sendo mantido assim em todo o período. O padrão não sofreu diferenças expressivas de variação de temperatura causadas pelos ciclos de descongelamento e congelamento. O valor da luminosidade (L^*) é considerado importante na medida em que pode indicar o potencial de suculência do filé ainda na indústria, ajudando no controle de qualidade do abate. Não houve diferenças significativas ($p > 0,05$) nos demais parâmetros analisados durante todo o período de estocagem e após o cozimento das amostras. Também não houve diferença significativa entre as amostras que sofreram descongelamento e as que permaneceram congeladas durante o período de execução do experimento. A literatura apresenta resultados semelhantes a este experimento em relação a luminosidade, no entanto descreve diferença significativa também na oxidação lipídica, o que não foi encontrado nesta pesquisa. Desta forma conclui-se que tempo de estocagem altera a luminosidade (valor L^*) dos filés de frango, porém os ciclos de descongelamento e congelamento em até 7 vezes não interferem nos demais parâmetros analisados.

Palavras-chave: filezinhos de frango, preservação, vida de prateleira.

Apoio/financiamento: PIBIC/CNPq