



EFEITO DO TEMPO E TEMPERATURA NA PERDA DE ÁGUA POR COCÇÃO DE CARNE BOVINA PROCESSADA PELO MÉTODO *SOUS VIDE*.

Kalisa Fernanda Silva¹, Suelen Cristina dos Santos Carvalho¹, Sophia Aparecida Moro Chamilete¹,
Renata Tieko Nassu^{2,3}

¹Universidade Estadual Paulista. Departamento de Alimentos e Nutrição. E-mail:
kalisa.silva@unesp.br; suelen.carvalho@unesp.br; sophia.chamilete@unesp.br.

²Embrapa Pecuária Sudeste. Departamento de Pesquisa de Produção Animal e Qualidade do Produto.
E-mail: renata.nassu@embrapa.br.

³Bolsista produtividade CNPq

A técnica *sous vide* é um método de processamento no qual o alimento é embalado a vácuo e cozido de forma controlada a uma temperatura entre 65°C e 95°C. Sua utilização vem aumentando por viabilizar a transferência direta de calor da água ou vapor para os alimentos, evitando a perda de nutrientes. A qualidade da carne bovina está associada à menor perda de constituintes durante o seu processamento. Perdas acima de 30% de umidade afetam negativamente a cor, suculência, maciez das carnes, e o rendimento no momento do consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo e temperatura na perda por cocção de carne bovina cozida pelo método *sous vide*. Foram utilizados bifes de 2,5cm de espessura do corte coxão duro (*Biceps femoris*) de animais da raça Nelore, adquiridos em frigorífico comercial. As amostras foram pesadas utilizando uma balança semi-analítica, embaladas a vácuo e submetidas à cocção, com auxílio de um termocirculador profissional programado com a combinação das temperaturas de 60, 65 e 70°C e os tempos 60, 210 e 360 minutos, de acordo com um delineamento composto central (DCC). Após as cocções, as amostras foram resfriadas em banho de gelo a 3°C durante 60 minutos e pesadas novamente. A perda de peso por cocção (PPC) foi calculada pela diferença entre a massa da carne *in natura* e a massa da carne após a cocção. A temperatura e o tempo de cocção foram significativos ($p < 0,05$) no modelo proposto. A combinação do menor tempo (60 minutos) com a menor temperatura (60°C) apresentou menor perda por cocção (<21%) enquanto que, a partir de 65°C e 210 minutos se obteve valores não desejáveis (<33%). Conclui-se que a melhor combinação, para se obter menor perda por cocção de carne bovina pelo método *sous vide* foi de 60°C por 60 minutos.

Palavras-chave: Carne; Qualidade; Sous Vide.

Órgãos Financiadores: CNPq; CAPES; Embrapa Pecuária Sudeste.