



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0901

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA TEMPERATURA DE ESTOCAGEM SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO FILÉ MIGNON (PSOAS MAJOR) RESFRIADA EMBALADA A VÁCUO

Tatiana Victorino dos Santos (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. José de Assis Fonseca Faria (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Sabe-se que as características físico-químicas são parâmetros importantes na qualidade da carne embalada a vácuo que podem interferir na intenção de compra. O pH da carne é importante já que pode influenciar a cor, a capacidade de retenção de água, a maciez, dentre outros fatores. O exsudato afeta, economicamente, a perda de peso da carne e, visualmente, por tornar pouco atraente. Consumidores utilizam a coloração da carne como indicador de frescor, mas a maciez também é um fator determinante na escolha. Atributos físico-químicos de filé mignon embalado a vácuo foram avaliados nas temperaturas de estocagem de 0, 2, 4, 7 e 10°C. As análises de pH, exsudação, cor e textura estão sendo realizadas quinzenalmente em duplicata até o final da vida útil. Foi observada uma tendência na queda dos valores de pH com o tempo, principalmente nas temperaturas de 4, 7 e 10°C, de 5,68 (inicial) para 5,16; 5,24 e 5,36, respectivamente. A temperatura afetou significativamente na exsudação no 21º e 35º dia de estocagem; resultando em maior perda com o aumento da temperatura. A maior diferença total de cor (ΔE^*) ocorreu na primeira semana de estocagem para todas as temperaturas, tendo como referência a cor da amostras inicial. Houve um aumento na saturação da cor (C^*) da carne após exposição ao ar em todas as temperaturas avaliadas. A temperatura também influencia na força de cisalhamento da carne, menor valores foram associados às temperaturas de estocagem mais elevadas de armazenamento.

Carne - Temperatura - Aspectos físico-químicos