

## UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES ADITIVOS QUÍMICOS COM O OBJETIVO DE MELHORAR A QUALIDADE E MACIEZ DO PEITO DE FRANGO

Pesquisador(es): CARLI, Eliane Maria de<sup>1</sup>; DE LAI, Bruno<sup>2</sup>

Curso: Farmácia

Área: Ciências da vida

Resumo: O sucesso de um produto depende da sua aceitação pelo consumidor, e a qualidade é uma das características mais valorizadas. Para a avaliação da qualidade da carne, são levados em consideração critérios objetivos, tais como pH, capacidade de retenção de água, maciez, cor da pele e cor da carne. O presente trabalho visa avaliar a influência dos aditivos adicionados sobre as características de pH, retenção de água e composição centesimal da carne de frango. Foram utilizados para a elaboração do trabalho filés de peito de frango os quais foram submetidos há um tratamento com salmoura contendo; Água, sal, tripolifosfato de sódio e dextrose. Os aditivos químicos utilizados foram: goma xantana, carragena, proteína isolada de soja e proteína de soro de leite. Nas concentrações de 0,2%, 0,5%, e 1% sendo que o quarto tratamento nomeado como teste; incorporados ao frango com auxílio de uma seringa e posteriormente sendo tangleados, pesados e suspensos por fio de algodão por 24 horas pesados novamente para verificar o teor de absorção de salmoura pelos cortes. Para a análise de cinzas os resultados ficaram entre as médias 1,11 e 1,43, umidade apresentando médias entre 1,15 e 5,5, proteínas médias entre 18,83 e 21,58, e pH as médias encontradas foram de 5,68 a 6,0. Verificou-se uma perda de água após 24 horas nos diferentes tratamentos. As análises microbiológicas para contagem de coliformes totais e termotolerantes ficaram dentro dos parâmetros exigidos pela legislação. Foram submetidos também à análise sensorial para verificar a aceitação quanto ao sabor, e e maciez dos cortes.

Palavras-chave: Peito de frango. Salmoura. Aditivos químicos.

E-mails: <sup>1</sup>eliane-carli@hotmail.com