

ESTUDO DO TEMPO DE COZIMENTO DE PRESUNTO DE FRANGO

Pesquisador(es): CARLI, Eliane Maria de; PEROSA, Antoni Giovanni; MOSSAIN, Vanessa;

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: A forte tendência de um mundo globalizado vem ao encontro, diariamente, de um mercado inovador e que exige procedência garantida. O consumo da carne num âmbito geral cresce dia após dia, onde a qualidade da mesma é de fundamental importância para sua comercialização. Os produtos industrializados a partir da carne, destacando o presunto de frango, precisam garantir que este não ofereça risco a quem o consumir. Para garantir a inocuidade do mesmo, o processo de cozimento é de fundamental importância, pois através dele é que podemos levar a carga microbiana a níveis seguros. No cozimento envolveu-se a relação de uma escala tempo/temperatura, sendo necessário avaliar a eficiência do referido processo para garantir uma redução microbiológica no presunto de frango. No presente trabalho estudou-se a redução letal do microrganismo streptococcus do grupo D, baseado em literaturas, relacionado com tomadas de temperaturas dentro da escala do cozimento do presunto. A partir dos dados coletados, pôde-se evidenciar que o valor letal para o microrganismo citado, foi superior ao valor mínimo necessário para garantir a destruição microbiana, em todos os tanques de cozimento de presunto de frango, validando a escala de cozimento, e garantindo a segurança do produto quando consumido.

Palavras-chave: Presunto de frango cozido, cozimento e letalidade.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com