

UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES HIDROCOLOIDES PARA MELHORAR A QUALIDADE SENSORIAL DE PRODUTOS CÁRNEOS

Orientadora: PALEZI, Simone C.

Pesquisadores: SILVA, Gizele Paula; DRASCEWSKI, Angélica

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de Conhecimento: ACET

O aumento da demanda de carne de frango faz com que as indústrias do mundo todo invistam em tecnologias capazes de agregar valores aos novos produtos. As indústrias de alimentos buscam continuamente adaptar e desenvolver novas formulações que visem à melhoria na qualidade e, principalmente, à segurança dos produtos alimentares. O desenvolvimento destes novos produtos e a conotação de alimentos seguros à saúde do consumidor em um mercado mundialmente mais exigente e competitivo provocou um crescimento nas indústrias de ingredientes e aditivos que têm colocado à disposição um número crescente de variedades destes produtos na última década. Considerando-se a preferência atual dos consumidores por produtos de valor calórico mais baixo e a grande diversidade de emulsificantes e estabilizantes comerciais com possibilidades de melhorar a textura dos produtos cárneos, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência de diferentes hidrocoloides sobre as características de pH, capacidade de retenção de água e composição centesimal da carne de frango. Os hidrocoloides foram injetados na carne sob forma de salmoura contendo água, sal, tripolifosfato de sódio e dextrose. Os tratamentos foram realizados por meio da incorporação dos hidrocoloides na salmoura nas concentrações de 0,2%, 0,5% e 1%. Os resultados mostraram que houve uma diminuição no teor de lipídios quando utilizado pectina como hidrocoloide; esta apresentou um maior teor de proteína, podendo-se comprovar que a pectina agregou valor ao peito de frango reduzindo o teor de lipídios e aumentando o teor de proteína. Em relação ao pH, não apresentaram diferença significativa entre si ($p>0.05$). Os resultados de capacidade de retenção de água mostraram que o padrão apresentou um maior percentual de perda de água por exsudação (30%), seguido pela pectina (25%) e a carragena (20%). O peito de frango com proteína de soro de leite foi o que apresentou menor perda de água por exsudação (5%). Pôde-se concluir que a aplicação dos hidrocoloides nos peitos de frangos propiciou uma série de vantagens tecnológicas sem prejuízos às principais características sensoriais, bem com vantagens econômicas, proporcionando a utilização destes na melhoria das suas características.

Palavras-chave: Hidrocoloides. Peito de frango. Análise sensorial. Composição centesimal.

gizele_paula16@hotmail.com

simone.palezi@unoesc.edu.br