



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Tecnologia Gráfica

Data: 02/05/2012

Link: <http://www.revistatecnologiagrafica.com.br/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Embalagem sem oxigênio deixa carne mais macia

Embalagem sem oxigênio deixa carne mais macia

Pesquisa realizada pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP, avaliou o efeito de embalagens sobre carnes bovinas. O trabalho apontou que sistemas de embalagens sem oxigênio resultaram em carnes mais macias e com menos oxidação. “Por ora, concluímos que sistemas de embalagem afetam diversos parâmetros de qualidade de carne, porém é necessária a compreensão dos mecanismos bioquímicos específicos ligados às alterações no produto, permitindo projetar estratégias e tecnologias mais eficazes na conservação dos atributos desejáveis ao consumidor”, conclui a pesquisadora Priscila Robertina dos Santos. “Pesquisas têm demonstrado a influência de sistemas de embalagem e maturação sobre o amaciamento natural da carne”, conta a pesquisadora. “No entanto, no Brasil, são limitadas as avaliações sobre atributos de qualidade de carne *in natura* originária de bovinos *Bos indicus*, sobre sistemas de embalagem a vácuo e atmosfera modificada, após períodos prolongados de estocagem”.