

Esalq

Estudo busca melhorar qualidade da carne bovina

Pesquisa da Esalq observa atributos do contra-filé de macho inteiro e fêmea de descarte armazenado a vácuo e em atmosfera modificada

Como líder mundial nas exportações de carne bovina, o Brasil busca atender a demanda crescente e a qualidade exigida pelo consumidor se adequando às exigências dos mercados nacionais e internacionais, investindo na aplicação de novos padrões de produção, industrialização e comercialização. Regularmente, a cadeia produtiva da carne bovina no Brasil está conformada e classificada segundo a origem dos animais, em carnes de machos castrados, machos inteiros e fêmeas de descarte. Carnes de machos castrados caracterizadas por possuírem melhores atributos de qualidade, são comumente embaladas a vácuo e destinadas ao mercado externo. Por sua vez, carnes originárias de machos inteiros e fêmeas de descarte são comercializadas no mercado interno sem diferenciação. "Contudo, este tipo de carne pode representar um produto de alta valorização nos mercados, por meio do desenvolvimento e aplicação de tecnologias que influenciem diretamente na melhoria da

qualidade do produto em aspectos como a cor, maciez e estabilidade oxidativa", lembra Priscila Robertina dos Santos, pesquisadora do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq).

Entre as tecnologias desenvolvidas e aplicadas pela indústria de carnes, principalmente na Europa e nos Estados Unidos, a embalagem em atmosfera modificada visa a manutenção da qualidade a partir da exposição do alimento a misturas de gases de composição específica, este sistema permite maior manutenção da cor, controla o desenvolvimento de microrganismos e a centralização das operações de embalagem, rotulagem e distribuição da carne fresca porcionada em bandeja pela indústria, substituindo a forma tradicional de distribuição de peças inteiras a vácuo. Sob orientação da professora Carmen Josefina Contreras Castillo, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), Priscila ava-



Uso de tecnologias auxiliam na melhoria da qualidade do produto

liou o efeito dos sistemas de embalagens a vácuo e em atmosfera modificada sobre parâmetros de qualidade de carne de bovinos machos inteiros e fêmeas de descarte. "Pesquisas têm demonstrado a influência de sistemas de embalagem e maturação sobre o amaciamento natural da carne. 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", relata Priscila.

Os resultados sugeriram que atmosferas modificadas contendo CO até concentrações de 0,4%, melhoram a estabilidade da cor de carne in natura de bovinos de ambos os sexos, durante estocagem a 2 °C por 28 dias. Menor deterioração da cor da carne foi observada em bifes embalados em atmosferas contendo 75% de O₂ que no vácuo, onde a carne apresentou descoloração transitória ou irreversível para ambos os sexos. A propriedade do CO possibilita a estabilidade da cor vermelha brilhante altamente estável e atrativa em carnes frescas.