



T0791

EFEITO DO CONGELAMENTO SOBRE A COR E A CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA EM CARNE BOVINA

Lívia de Araújo Manaresi (Bolsista PIBIC/CNPq), Dra. Judite Lapa Guimarães (Co-orientadora) e Prof. Dr. Pedro Eduardo de Felício (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A aparência da carne bovina influencia o consumidor no momento da compra, pois a cor da carne é sempre relacionada ao seu frescor, funcionando como um critério de qualidade. Além disso, a perda de líquido na bandeja afeta negativamente as intenções de compra. O congelamento é um dos principais métodos utilizados na conservação da carne, entretanto o maior problema do mercado de carnes congeladas é a alteração da aparência. Objetivou-se neste estudo avaliar os efeitos do congelamento sobre os parâmetros de cor e capacidade de retenção de água (CRA), congelando-se quatro peças de contrafilé a -18°C durante 30 dias. Utilizou-se um colorímetro portátil com o sistema CIE $L^*a^*b^*$ e o método de prensagem em papel filtro para as análises de cor e CRA. O parâmetro L^* , que representa a luminosidade (preto = 0 e branco = 100) apresentou-se, na maioria das vezes, tanto na superfície quanto no interior dos bifes, menor ($p < 0,05$) nas peças descongeladas ($L^*_{\text{médio}} = 27,52$) do que nas peças *in natura* ($L^*_{\text{médio}} = 30,35$), indicando o escurecimento da carne. Já para os parâmetros a^* (que variou entre 16,0 e 22,0) e b^* (que variou entre 13,0 e 20,0) não se detectou tendência alguma; ora seus valores eram maiores ($p > 0,05$), ora menores ($p < 0,05$) após o congelamento. Para a CRA, as peças analisadas não apresentaram diferença significativa após congelamento (%água livre antes/depois = 32,26/33,81%). O estudo prossegue com análises de mais três peças de contrafilé, incluindo medidas de textura através do aparelho Warner-Bratzler.

Carne bovina - Cor - Congelamento