

OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE CARNE DE SOL COMERCIALIZADA NA CIDADE DE CUIABÁ – MT

MORAIS, E.C.¹
PATIAS, S. G. O.²
SIGARINI, K. S.
TESTA, P.A.¹
PIETRO, A. S.³
RODRIGUES, E. C.⁴
FARIA, R. A. P. G.⁵
PICANÇO, N. F. M.⁶
SANTIAGO, D.M.⁷

¹Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

²Instituto de Ciências Exatas e da Terra / IFMT - Universidade Federal do Mato Grosso

³Programa de Pós - Instituto Federal de Mato Grosso - Instituto Federal de Mato Grosso

⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá Bela Vista

⁵Departamento Química e Meio Ambiente / IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso

⁶Instituto Federal de Mato Grosso

⁷Engenharia de Alimentos / IFMS - Instituto Federal de Mato Grosso

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Química e Análise de Alimentos e Análise Sensorial (QA)

Palavras-chave | Keywords:

Produtos cárneos salgados

TBARS

controle de qualidade

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

A carne de sol é um produto elaborado de forma artesanal pela ação combinada de salga, desidratação parcial e temperatura, por isso é um produto bastante susceptível a oxidação lipídica. A oxidação lipídica é o processo pelo qual ocorre perda de qualidade da carne, esse processo provoca alterações indesejáveis do ponto de vista sensorial, como alterações de sabor, cor e odor. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade química da carne de sol comercializada em Cuiabá-MT. Foram coletadas duas amostras (A1 e A2) em feira livre e homogeneizadas em multiprocessador para a obtenção de uma massa homogênea e representativa. A oxidação dos ácidos graxos (índice TBARS) foi realizada através da determinação quantitativa de substâncias reativas ao ácido 2-tiobarbitúrico (TBARS) segundo metodologia descrita por Raharjo et al. (1992), com modificações. A determinação do pH foi realizada por potenciometria utilizando um pHmetro digital, Ávila científica – modelo AC-100, previamente calibrado (IAL, 2008). Todas as análises foram feitas em triplicata. As amostras A1 e A2 apresentaram valores de TBARS que variaram de $1,12 \pm 0,15$ e $1,49 \pm 0,06$ mg de malonaldeído/Kg-1 respectivamente. Valores de TBARS superiores a 1mg.MAD.kg-1 são perceptíveis, resultando em off-flavoures. Os resultados obtidos para pH foi de $5,60 \pm 0,02$ (A1) e $6,25 \pm 0,06$ (A2), mostrando uma variação entre as duas amostras. As condições de processamento, a

forma de comercialização e exposição à venda pode se justificar as alterações nas amostras estudadas. A partir dos resultados obtidos verificou-se que não há uniformidade no processamento da carne de sol, como não existe uma regulamentação técnica específica para a carne de sol, apesar de ser um produto com elevado consumo, há necessidade que suas variáveis físico-químicas sejam conhecidas de modo a garantir a segurança do consumidor.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:
IFMT, Instituto Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá – Bela Vista.