

INFLUÊNCIA DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E CULTURA BIOPROTETORA NA EXTENSÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE PRODUTOS CÂRNEOS FRESCAIS À BASE DE CARNE DE FRANGO

Laura Corso Lunardi⁽¹⁾, Vânia Ferreira Roque-Specht⁽²⁾ – Departamento de Ciências Exatas e Tecnologia – DENQ/Universidade de Caxias do Sul

Os produtos frescais de carne como carcaça, corte e lingüiça frescal não passam por tratamentos térmicos para que diminuam sua carga microbiana, por isso são de grande preocupação para as empresas processadoras. A utilização de aditivos naturais tem sido bastante pesquisada em função de serem menos prejudiciais à saúde do homem. Dessa maneira a indústria alimentícia, especialmente o setor cárneo, tem-se preocupado em descobrir aditivos que simultaneamente evitem o crescimento de microrganismos, aumente a vida de prateleira e seja isento de toxicidade ao consumidor. Este trabalho faz parte de uma pesquisa de amplitude maior que visa avaliar a influência de ácidos orgânicos e cultura bioprotetora como método para estender a vida de prateleira de produtos cárneos frescais à base de carne de frango. No momento está sendo realizada uma pesquisa sobre os principais métodos de avaliação de *shelf-life* e as ações dos ácidos orgânicos. Para a parte prática, no momento está esperando a implantação da usina piloto de carnes e derivados onde serão realizados os ensaios de produção de lingüiça frescal com ácidos orgânicos. Serão realizadas análises de pH, índice de acidez e contagem total durante o *shelf-life* para verificação do estudo dos ácidos orgânicos. Serão utilizadas diferentes concentrações de soluções de ácidos orgânicos: acético, cítrico e láctico. Os produtos serão embalados e estocados a +3°C. Com isso, espera-se uma redução da carga microbiana e aumento da vida útil do alimento em questão.

Palavras-chave: carne de frango, culturas bioprotetoras, ácidos orgânicos

(1) Bolsista de Iniciação Científica BIC/UCS

(2) Orientador

Apoio: UCS