

AVALIAÇÃO DE PERDA DE EXSUDATO DURANTE O COZIMENTO E REFRIGERAÇÃO EM PEITOS DE FRANGO EM FUNÇÃO DO pH

Nicole Parise (BIC/FAPERGS), Vânia Ferreira Roque-Specht - Deptº de Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS - nicole@pressa.com.br

A qualidade da carne está relacionada com o processo de conversão do músculo em carne, este é complexo e envolve uma série de alterações no metabolismo celular. Em determinadas condições ocorre a formação da carne PSE, do inglês Pale, Soft, Exudative o que significa pálida, mole e exsudativa. Este tipo de carne é internacionalmente reconhecido como um sério problema para a indústria, pois gera problemas/defeitos em produtos industrializados. Entre os principais problemas destacam-se a liberação de exsudatos durante a refrigeração e/ou cozimento, gerando produtos com características de textura dura e seca. Estudos realizados por diversos autores têm demonstrado uma forte correlação entre a quantidade de exsudato liberado e o valor de pH na carcaça de frango. O objetivo deste trabalho foi avaliar quantitativamente a perda de exsudato durante o cozimento e na refrigeração e relacioná-lo com os valores de pH. Para este trabalho foram utilizadas amostras de Pectoralis major (peito de frango) coletados em uma indústria beneficiadora de carne de frango. Cada peito de frango, proveniente de fornecedores distintos, teve o pH medido em três posições, 24 horas após o abate e em seguida, submetidos ao processo de determinação de exsudato durante o cozimento e a refrigeração. O primeiro teste foi realizado pesando-se o peito de frango 24 horas após abate e novamente 48 horas após abate, ficando durante este período em uma bandeja de polietileno sob refrigeração. A bandeja foi posta inclinada para que a água escorresse e esta pudesse ser coletada para posterior quantificação. O segundo teste, avaliou 50 gramas do peito de frango submetendo-o ao cozimento em banho-maria, durante 45 minutos, contando-se o tempo a partir do ponto de ebulição da água. Após este período foi realizada uma nova pesagem. Entre os principais resultados encontrados salienta-se que a faixa de pH entre 5,68 a 5,82 teve um menor perda de exsudato durante a refrigeração. Em valores de pH acima de 6,0 verificaram-se as maiores perdas de exsudato. Em relação ao cozimento verificou-se que a medida em que ocorre uma diminuição do pH ocorre um aumento progressivo da perda de água durante o cozimento. Assim, pode-se concluir que a carne com característica PSE (valor de pH abaixo do normal) afeta significativamente a qualidade da carne.

Palavras-chave: peito de frango, exsudato, pH

Apoio: UCS, FAPERGS