

## AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA EM CARNE DE FRANGO COM DIFERENTES VALORES DE PH

Vívian Simoni (BIC-UCS), Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora) - Deptº Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS - [vivian.simoni@terra.com.br](mailto:vivian.simoni@terra.com.br)

A capacidade de retenção de água se define como a propriedade da carne em reter água durante a aplicação de forças, tais como cortes, aquecimento, trituração, prensagem e/ou centrifugação. Esta propriedade é importante pois determina a suculência da carne, atributo desejado pelos consumidores, e rendimentos econômicos, este último, desejado pelas empresas. A água que se desprende pode acumular-se nas embalagens tornando-as pouco atrativas para o consumidor. Além disso, ocorre perda de palatabilidade, proteínas solúveis, vitaminas e minerais, e a textura da carne fica comprometida. Este trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade de retenção de água em carnes de frango (músculo Pectoralis major) relacionando as medidas de pH e a incidência da carne PSE (pale, soft, exudative). Para este trabalho, foram coletados peitos de frango em uma empresa parceira do estudo, beneficiadora de carne de frango. Os peitos de frango, provenientes de fornecedores distintos, tiveram cada um o pH avaliado 24 horas após o abate, em três posições do músculo. A capacidade de retenção de água foi avaliada através de diferentes concentrações salinas e velocidades de rotação. Foram preparadas três soluções, duas salinas e uma considerada a solução controle, sem adição de sal. Para a primeira solução (controle), foram utilizados 62,5 g de peito de frango, os quais foram triturados juntamente com 100 mL de água destilada e submetidos à refrigeração por 5 minutos; a segunda solução (0,3 M) e a terceira solução (0,6 M) seguiram o mesmo procedimento da solução controle, com adição de 1,75 g e 3,5 g de cloreto de sódio, respectivamente. Os homogenatos de cada solução foram divididos em tubos com aproximadamente 5 g/tubo e levados à centrifuga por 5 minutos a 7000 RPM e 10 minutos a 3500 RPM. O sobrenadante foi descartado e os tubos foram pesados para determinar a diferença de peso do homogenato. Verificou-se que a 7000 RPM as amostras tratadas sem adição de NaCl e com 0,3 M de NaCl não obtiveram curvas características de capacidade de retenção de água de acordo com o pH. Entretanto, as amostras tratadas com 0,6 M de NaCl obtiveram uma curva característica de CRA x pH. Os valores máximos de capacidade de retenção de água foram encontrados nos pH 5,80 e 5,53. Assim, pode-se concluir que carnes com características PSE apresentam grande liberação de água, o que pode comprometer a sua utilização durante o processamento de produtos cárneos.

Palavras-chave: peito de frango, capacidade de retenção de água, pH

Apoio: UCS