

EFEITO DE SAIS E ÁCIDO NO PODER DE RETENÇÃO DE ÁGUA PELA PROTEÍNA DA CARNE

ORTEGA, Nailene de Freitas¹ (nailene.freitas@hotmail.com); **NETO, Lucas Dourisboure**² (lucasdourisboure@gmail.com); **FILGUEIRAS, Cristina Tostes**³ (cristinafilgueiras@ufgd.edu.br)

¹ Discente e Bolsista do Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

² Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

³ Docente e Tutora do PET do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

A capacidade de retenção de água (CRA) é uma importante propriedade capaz de indicar a qualidade da carne, seja a mesma destinada ao consumo direto ou à industrialização. CRA pode ser definida como a capacidade da carne de reter sua umidade ou água durante a aplicação de forças externas como corte, aquecimento, trituração e prensagem. Durante a aplicação de qualquer desses tratamentos, há uma perda de umidade proveniente da parcela de água que se encontra na forma livre na carne. A capacidade de retenção de água do tecido muscular tem importância fundamental durante o armazenamento, pois quando os tecidos tem baixa CRA, as perdas de água e, conseqüentemente, de peso é grande. Este trabalho teve como objetivo verificar o efeito da adição de sais e ácido na capacidade de retenção de água (CRA) pela proteína da carne. Foram pesados cerca de 90g de carne bovina moída para cada um dos quatro tratamentos e adicionados 5g de cloreto de sódio, fosfato de sódio e ácido cítrico, separadamente em cada amostra, além do controle que consistiu apenas da amostra de carne. Foi feita a homogeneização da mistura e formados hambúrgueres, que foram posteriormente colocados em uma frigideira coberta com papel alumínio, levada ao forno à 180°C, por 12 minutos. Depois de esfriar, a carne foi novamente pesada para que fosse mensurada a perda de água em cada tratamento. Na amostra com ácido cítrico não houve manutenção do formato de hambúrguer e a perda de água foi de 52,52%, valor próximo ao controle que obteve 52,83%. A amostra com adição de sais manteve uma boa consistência e melhor aspecto, explicadas pela menor perda de água, de 37,68% para o cloreto de sódio e de apenas 27,41% para o fosfato, indicando assim sua eficiência. Portanto, foi possível verificar que a capacidade de retenção de água pela carne foi alterada devido à adição de sais e ácido, sendo que o fosfato de sódio se mostrou o mais eficiente para manter a CRA, seguido do cloreto de sódio. A amostra de carne com ácido cítrico teve perda de água próxima ao controle indicando que sua adição é ineficiente para diminuir a perda de água pela carne.

Palavra-chave: CRA, cloreto de sódio, ácido cítrico.

Agradecimentos: Ao FNDE pela concessão de bolsas ao Tutor e aluna do PET e à Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) que cedeu espaço e equipamentos para que o trabalho fosse realizado.