



AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE PRESUNTO COZIDO FATIADO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE ETILENO VINIL ÁLCOOL (EVOH) E POLIAMIDA (PA)

Alexandretti, C.¹; Leite, T. M.², Prestes, R. C.³, Kempka, A. P.⁴

¹Acadêmico do curso de Engenharia de Alimentos - Centro de Educação Superior do Oeste (CEO) - Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Pinhalzinho, Santa Catarina.

²Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) – Cooperativa Central Oeste Catarinense – Aurora Alimentos, Chapecó, Santa Catarina.

³Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos (DTCA) – Centro de Ciências Rurais (CCR) – Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Rio Grande do Sul, e-mail: rosacrisprestes@hotmail.com

⁴Departamento de Engenharia de Alimentos – Centro de Educação Superior do Oeste (CEO) - Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Pinhalzinho, Santa Catarina.

Uma das alternativas para evitar a deterioração de produtos cárneos fatiados é a utilização de embalagem a vácuo e com barreira ao oxigênio. Estas embalagens permitem aumentar a vida-de-prateleira do produto, conservar as características e evitar a perda excessiva de líquidos (sinerese). O objetivo deste trabalho foi avaliar a estabilidade de presunto cozido fatiado acondicionado em duas diferentes embalagens transparentes: etileno vinil álcool (EVOH) (taxa de permeabilidade ao $O_2 < 50 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{dia}$ e espessura de 0,18mm) e poliamida (PA) (taxa de permeabilidade ao $O_2 < 5 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{dia}$ e espessura de 0,20mm) na temperatura de $\pm 4^\circ\text{C}$ e 90%UR. As amostras de presunto foram acompanhadas durante vinte e quatro dias sob condições de refrigeração ($\sim 4^\circ\text{C}$) e com incidência de luz. Foram avaliados os seguintes parâmetros: pH, umidade, sinerese, cor instrumental, avaliação microbiológica e aspecto visual do produto. Ocorreu redução do pH do presunto de 6,8 para 5,9 e 6,1 para PA e EVOH, respectivamente no vigésimo quarto dia de acompanhamento indicando desenvolvimento bacteriano. Para sinerese, os valores de perdas chegaram a 4,2% para PA e 5,7% para EVOH. Houve diferença significativa ($P < 0,05$) para os valores de umidade inicial e final para a embalagem de EVOH, indicando redução da umidade e isto pode ser comprovado pela maior sinerese do produto. Para os parâmetros de cor instrumental não houve diferença significativa ($P > 0,05$) entre os tratamentos para a coordenada a^* (índice de verde a vermelho) e houve diferença significativa ($P < 0,05$) para L^* (luminosidade) e b^* (índice de azul a amarelo). A embalagem de EVOH apresentou redução de L^* e aumento de b^* em relação à amostra embalada com PA, o que indica menor brilho e produto mais amarelado. As análises microbiológicas apresentaram resultado dentro dos padrões da legislação para *Clostridium* sulfito redutores, *Staphylococcus aureus*, Coliformes Termotolerantes e *Salmonella sp.* ao final dos 24 dias de acompanhamento. De maneira geral a embalagem de PA (maior barreira) apresentou melhores resultados que a embalagem de EVOH para o presunto cozido fatiado. Embora os parâmetros microbiológicos tenham sido adequados os presuntos apresentaram alteração do aspecto visual e sinerese ao final do período de acompanhamento (24 dias) o que poderia afetar na comercialização destes produtos.