



AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES

Brizio, APDR¹; Fagundes, GA¹; Prentice, C¹; Salles, B²

¹Laboratório de Tecnologia de Alimentos, Escola de Química e Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande (FURG), Rio Grande/RS. E-mail: anabrizio@yahoo.com.br

²Prefeitura Municipal de Lajeado/RS, Inspeção de Unidade Produtora de Carne de Ave.

A obtenção de carne mecanicamente separada (CMS) é uma tecnologia de aproveitamento racional de coprodutos comestíveis, sendo uma matéria-prima de qualidade, funcionalidade e de baixo custo. Apresenta extensa aplicação em industrializados cárneos cozidos, possibilitando a oferta no mercado de fontes proteicas com preços mais acessíveis à população. A CMS de aves é um produto obtido através de equipamentos próprios, utilizando partes de frango. As características físico-químicas da CMS afetam diretamente a qualidade final dos produtos, desta forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar tais características. Foram coletados vinte e seis (26) amostras de CMS de aves com idade entre 28 e 30 dias em frigoríficos localizados no estado do Rio Grande do Sul, no período de fevereiro a outubro de 2011. As análises realizadas foram: índice de peróxido (IP), lipídeos, proteína, umidade e cálcio através da metodologia disponível na Instrução Normativa (IN) n°20/99 e exigidas pela IN n°04/00 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os resultados obtidos demonstraram que as amostras estão dentro dos padrões de qualidade e identidade preconizados pela legislação brasileira. Não foi detectada a presença de peróxido, compostos estes formados desde o início da oxidação lipídica, e que altera o odor da CMS. Com relação ao teor lipídico, as amostras apresentaram valores entre 11 e 17%, muito abaixo do limite estabelecido (máximo 30%), o que pode ser explicado pela idade das aves. Para a análise de proteína, foram obtidos valores entre 12 (limite mínimo exigido) e 14,5%. Quanto maior for o teor de proteínas e menor o teor de lipídeos, maior será a capacidade de emulsificação e retenção de água dos produtos a base de CMS. A determinação do teor de cálcio é uma forma de controlar o rendimento de separação carne/osso, significando que altas pressões mecânicas na desossa resulta numa CMS de má qualidade sensorial. Podemos concluir que as amostras de CMS analisadas atenderam os parâmetros legais brasileiros e que o estudo das características tecnológicas proporciona o constante aperfeiçoamento dos padrões da CMS.

Agradecimentos: Capes, MAPA.