

**AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS NA VIDA ÚTIL DE PERNIL SUÍNO SEM OSSO
RESFRIADO****MESSIAS, C. R.¹; ZANATTA, E. R.²; OGAVA, L. E.³; OLIVEIRA, L. A.⁴; CANAN, C.⁵;
CORSO, M. P.⁶**

Introdução: Ao longo do armazenamento da carne resfriada ocorrem processos bioquímicos que influenciarão diretamente a aceitabilidade do produto pelo consumidor final. Este trabalho teve como objetivo avaliar o comportamento físico-químico do pernil suíno sem osso armazenado sob refrigeração durante a vida útil de 27 dias. Materiais e Métodos: Amostras de pernil suíno sem osso foram coletadas em um frigorífico de suínos do Oeste do Paraná. Após as etapas de desossa e refile do pernil, os mesmos foram acondicionados em embalagens de PEBD com pigmentação branca, e em seguida armazenado em câmara de estocagem de resfriamento com temperatura ambiente controlada em $0,0\pm 2,0$ °C, para tempos de vida útil de 02, 06, 10, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24 e 27 dias. As amostras foram submetidas a análises de cinzas, lipídios, umidade, proteína, atividade de água, índice de peróxidos e rancidez oxidativa qualitativa pelo teste de Kreis. Resultados: O teor de lipídios apresentou valor médio igual a $13,0\pm 0,0$ g/100g, estando dentro da faixa de valores esperado, uma vez que nas amostras de pernil em estudo a quantidade de gordura/toucinho na peça de pernil é obtida visualmente no frigorífico (o operador do trimmer remove a quantidade de toucinho que ele achar prudente até a peça possuir 10% de gordura), e o teor de gordura interno da carne suína varia de um animal para outro, como também variações a partir da raça, sexo, clima, alimentação, manejo, idade e local da amostra coletada, portanto, variações de até 5,0% do teor de lipídios total são aceitáveis. O teor de cinzas foi igual a $1,20\pm 0,20$ g/100g, valor análogo aos encontrados na literatura. O teor de umidade apresentou valores entre $68,20\pm 0,20$ e $76,20\pm 0,26$ g/100g, sendo o maior valor obtido no 27º dia de vida útil. Observamos que entre os dias 20 e 22 de vida útil não houve diferença significativa ($p>0,05$) entre os valores do teor de umidade, e os valores obtidos não apresentaram um comportamento padrão, variando aleatoriamente a cada dia de análise. Os valores de proteína variaram entre $19,42\pm 0,15$ e $21,36\pm 0,17$ g/100g, diferindo entre si em todas as amostras coletadas ($p>0,05$), porém dentro da normalidade e sendo similar a valores encontrados na literatura. Para atividade de água foi observado valor médio mínimo igual a $0,9878\pm 0,0029$ no 27º dia de vida útil e valor médio máximo igual a $0,9919\pm 0,0024$ no 20º dia de vida útil das amostras, valores dentro da normalidade para carnes. Durante os 27 dias de vida útil o produto não apresentou rancidez oxidativa qualitativa, ou seja, não houve reações oxidativas nas amostras, influenciando assim o não desenvolvimento de sabores indesejáveis. O índice de peróxido em todos os dias de vida útil apresentou valores abaixo de 0,50 mEq/kg, logo não houve a formação de peróxidos (particularmente hidroperóxidos). Conclusão: O pernil suíno sem osso

1 Camila Ramos Messias. Mestranda do Programa de Pós Graduação em Tecnologia de Alimentos. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

2 Elciane Regina Zanatta. Doutora em Engenharia Química. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

3 Luci Emi Ogava. Doutoranda em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná e UNIOESTE - Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

4 Letícia Araujo Oliveira. Graduanda em Engenharia de Alimentos. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

5 Doutora em Ciência de Alimentos. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

6 Marinês Paula Corso. Doutora em Ciência de Alimentos. UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

mantido sob resfriamento com temperatura ambiente igual a $0,0\pm 2,0$ °C apresentou parâmetros físico-químicos coincidentes com valores encontrados na literatura, e se confirmou que durante 27 dias de vida útil, o produto apresentou estabilidade oxidativa pelos métodos avaliados.

Palavras-chave: Vida útil; Pernil suíno; Resfriamento; Análises físico-químicas; Análises centesimais.

Origem: Pesquisa.

Instituição Financiadora: CAPES, CNPq, Frigorífico São Miguel Ltda. - FRIVATTI.