

Testes acelerados de vida de prateleira em asas de frango congeladas

Autores: Isabela Seffrin Rodrigues; Bárbara Ehlers Franke de Oliveira

Coordenador: Prof. Dra. Liris Kindlein

Os atributos tecnológicos da carne e a morfologia dos tecidos afetam diretamente a vida de prateleira dos cortes, logo, esse estudo visa contribuir com o meio acadêmico divulgando os resultados obtidos em cortes congelados de frango utilizando o método acelerado de vida de prateleira. O experimento foi completamente randomizado em 5 lotes (20 kg/cada) de asas inteiras congeladas mantidas em diferentes temperaturas (-22°C (controle), -18°C, -12°C e -6°C) simulando estresse térmico ao longo do período total de 14 semanas. O estresse térmico foi avaliado através de análises de pH, força de deformação, capacidade de retenção de água, perda por cocção e força de cisalhamento. As médias dos resultados foram sujeitos à análise estatística (ANOVA de uma via) SPSS 20.0 com teste de Tukey para resultados significativos $p < 0,05$. Ao final do período analisado foi possível perceber que os cortes se tornaram mais alcalinos (pH 5,94 à -22°C na semana zero e 6,49 à -22°C na semana 14 ($p > 0,05$)), influenciando a capacidade de retenção de água nos mesmos (na semana inicial 83,29% à -22°C para 75,02% à -22°C na semana 14 ($p < 0,001$)). O período, também, influenciou a textura e maciez da carne tornando-a mais resistente a deformação (1,69 à -22°C na semana zero para 4,25 à -22°C na semana 14 ($p < 0,002$)) e se tornou mais dura à força de cisalhamento (1,70 à -22°C na semana zero e aumentando para 5,50 à mesma temperatura na semana 14 ($p < 0,001$)) e a perda por cocção (28 gramas à -22°C na semana zero e perdendo 75 gramas à -22°C na semana 14 ($p < 0,000$)). Por fim, foi possível concluir que o TAVP é aplicável aos cortes de asas inteiras.