

078

O ESTUDO DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DA CARNE BOVINA PARA A PRODUÇÃO DE CHARQUE. *Liana Farias Gomes, Carine Inês Eidt, Carla Regina da Silva Martins, Manuela Poletto Klein, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.)* (Departamento de Tecnologia dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Um dos métodos para aumentar o tempo de vida de prateleira da carne é a sua conservação mediante a salga, processo tradicional no estado do Rio Grande do Sul, cujo produto final é conhecido como charque. A salga é um processo que consiste na remoção de água por osmose devido a adição de alta concentração de sal, que pode ser via úmido ou seco. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a perda de água da carne bovina, utilizando a salga através de um processo via seco. A carne foi cortada em paralelepípedo de aproximadamente 3, 5cm de largura, 7cm de profundidade e 1cm de altura (cerca de 15g), os pedaços foram cobertos com sal grosso (aproximadamente 26g) na totalidade de suas superfícies e colocados sobre placas de vidro, às temperaturas de 25°C e 10°C. Diariamente foi determinado o teor de umidade e trocado o sal úmido por uma nova dose de sal grosso durante sete dias. Os resultados indicaram que a temperatura de 25°C as taxas de remoção de água foram maiores que à 10°C, fato que é devido a difusão da água que aumenta com a elevação da temperatura. (UFRGS/IC voluntária).