

075

ESTUDO PRELIMINAR DE UTILIZAÇÃO DE ÁCIDO CÍTRICO PARA AUMENTAR A VIDA DE PRATELEIRA DE PRODUTOS CÁRNEOS FRESCAIS À BASE DE CARNE DE FRANGO.*Laura Corso Lunardi, Vânia Ferreira Roque-Specht (orient.)* (Departamento de Engenharia Química, UCS).

Os produtos frescos de carne como carcaça, corte e lingüiças frescal representam uma grande preocupação para as empresas processadoras pelo fato de não passarem por tratamentos térmicos que diminuam sua carga microbiana. Dessa maneira, a pesquisa de aditivos que simultaneamente evitem o crescimento de microrganismos, aumentem a vida de prateleira e sejam isentos de toxicidade ao consumidor têm-se destacado atualmente. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do ácido cítrico como agente capaz de aumentar a vida de prateleira de lingüiça frescal de carne de frango. A lingüiça frescal foi processada na usina piloto de carnes e derivados da Universidade de Caxias do Sul, sendo que a matéria-prima foi constituída de carne de frango refrigerada obtida no comércio. Como ingredientes foram utilizados agente de cura, antioxidante, sal comum comercial, açúcar refinado, gelo, água gelada e temperos. A elaboração constou de: trituração da carne frango em disco de 8 mm, adição de ingredientes, homogeneização, embutimento, refrigeração. Na etapa de homogeneização a massa foi dividida em duas partes, a primeira, considera o controle não recebeu a adição do ácido cítrico; a segunda recebeu 0, 2% de ácido cítrico. Todas as amostras foram armazenadas à 4°C durante 15 dias. Neste período realizaram-se análises de pH e índice de acidez, duas vezes por semana. Os resultados mostraram que a concentração utilizada de ácido cítrico não foi suficiente para aumentar a vida de prateleira na lingüiça frescal, pois as amostras com e sem ácido obtiveram o mesmo comportamento na análise de acidez. Em relação ao pH houve uma diminuição na amostra com adição de ácido cítrico, o que era esperado. Apoio:UCS.