

Área Temática: Tecnologia e Produção

IMPORTÂNCIA DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS NA QUALIDADE DA CARNE BOVINA *IN NATURA* DO MUNICÍPIO DE POMBAL-PB

Erick dos Anjos Bezerra¹; Maria Jakelline Clementino de Andrade¹; Aline Coura Tomaz¹; Sthelio Braga da Fonseca²; Karina da Silva Chaves²; Bruno Ranieri Lins de Albuquerque Meireles³

O projeto foi executado com a participação de alunos do Curso de Engenharia de Alimentos, do CCTA/UFCG/Pombal-PB, contemplando os vinte e um frigoríficos da cidade, com o objetivo de avaliar a qualidade físico-química das carnes bovinas *in natura* comercializadas neste município, identificando o quanto a alteração desses parâmetros podem ser prejudiciais à nutrição humana. Inicialmente foi aplicado um *check-list* nos estabelecimentos cárneos, classificando-os em Grupo 1 (76 a 100% de atendimento dos itens), Grupo 2 (51 a 75% de atendimento dos itens) e Grupo 3 (0 a 50% de atendimento dos itens), segundo Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Foi avaliado o teor de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, pH, Atividade de Água (Aw), Capacidade de Retenção de Água (CRA) e cor. Os resultados foram submetidos à análise estatística para comparação entre os grupos em estudo. De acordo com os resultados obtidos, pode-se observar o quanto esses parâmetros refletem no mercado consumidor. As carnes dos grupos 1 e 2, sob refrigeração, apresentaram maiores teores de umidade, quando comparado com o grupo 3, exposta a temperatura ambiente. Este parâmetro é de fundamental importância para o consumidor, pois proporcionará uma carne mais suculenta e macia. Quanto aos valores de pH (5,41 a 5,69), as carnes se mostraram aptas, garantido a segurança alimentar do consumidor. Para a CRA observou-se valores medianos e preocupantes, uma vez que este resultado influencia na aparência da carne antes e durante o cozimento e na perda do valor nutritivo devido ao exsudado eliminado. Por fim, as carnes se apresentaram como magras, sem padronização proteica e com variação na cor a depender da forma como eram comercializadas. Diante disto, fiscalizações mais rigorosas sobre a temperatura de comercialização e ações educativas nos comerciantes devam ser estimuladas visando à garantia da qualidade nutricional das carnes na cidade de Pombal/PB.

Palavras-chave: indicadores físico-químicos; mercado consumidor; qualidade nutricional

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, erickdosanjos@gmail.com; Discente do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, jakellyne_andrade@hotmail.com; Discente do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, linecoura@hotmail.com; ²Professor colaborador do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, sthelio@yahoo.com.br; ²Professora colaboradora do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, karinadasilvachaves@yahoo.com; ³Coordenador/Orientador do projeto, curso de Engenharia de Alimentos, bruno_meireles7@hotmail.com