

23 e 24 de outubro de 2017

Avaliação de parâmetros indicativos da qualidade da carne moída de frango comercializada na cidade de Erechim-RS

BIANCINI, Mateus Biazus¹
ROSA, Leonardo Souza²
BONACINA, Marlice Salette*

A carne de frango é uma importante fonte de proteína animal, de custo acessível para a população brasileira. No entanto, sua inocuidade deve ser considerada devido a possibilidade de contaminação eminente em toda a sua cadeia produtiva, principalmente por ser altamente favorável a multiplicação de microrganismos e reações de proteólises. Com o intuito de mascarar a perda da qualidade, comerciantes podem utilizar artifícios fraudulentos através da adição de conservantes. Isso associado a existência de poucas pesquisas científicas sobre a carne moída de frango, motivaram a realização deste estudo, o qual teve por objetivo, avaliar parâmetros físico-químicos e detectar a possível adição fraudulenta de aditivos na carne moída de frango. As amostras foram coletadas em três estabelecimentos diferentes, e encontravam-se armazenadas em balcões térmicos, prontas para serem comercializadas. No momento da coleta, foi realizado a medida da temperatura da carne utilizando termômetro infravermelho. Após, as amostras foram enviadas para o Laboratório do Instituto Federal do Rio Grande do Sul Campus Erechim para realização das análises. A medida do pH e do potencial redox foram realizadas pelo método potenciométrico, a cor foi determinada no colorímetro Minolta. Os testes de amônia, pesquisa de nitrato e nitrito de sódio foram realizados através da reação colorimétrica. Já a avaliação do gás sulfídrico foi a partir da reação de Éber e a presença de sulfito de sódio pelo método qualitativo utilizando verde malaquita. Os resultados demonstraram que todas as amostras coletadas apresentaram temperatura de acordo com a legislação, com valor médio de $3,0\text{C}^{\circ} \pm 1,0$. Os valores obtidos para o pH ficaram na faixa de 5,5 a 5,8, e os do potencial redox variaram de 71,6 a 84,5, enquanto que os valores médios para os parâmetros da cor foram $56,50 \pm 0,85$; $9,55 \pm 0,20$ e $18,81 \pm 0,25$, respectivamente para L^* , a^* e b^* . Em relação a prova para amônia, nitrato, nitrito e sulfito de sódio todas as amostras apresentaram resultado negativo. Porém, todas foram positivas para a presença do gás sulfídrico, proveniente da decomposição de aminoácidos sulfurados que normalmente são liberados no estágio de decomposição da carne. Assim, conclui-se que as amostras apresentaram inconformidade para o teste de gás sulfídrico, aspecto este que torna evidente haver inadequações na manipulação e/ou na cadeia do frio deste produto. No entanto, cabe ressaltar que foi realizado apenas uma coleta de amostra em três estabelecimentos diferentes, sendo necessário a continuidade deste estudo para a obtenção de mais resultados.

Palavras-chave: proteólise, pH, amônia, fraude.

Modalidade: Pesquisa

1 Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, mateus_biancini@outlook.com

2 Área de Alimentos, IFRS Campus Erechim, leonardo.souza@erechim.ifrs.edu.br

* Professora/Área de Alimentos, IFRS Campus Erechim, marlice.bonacina@erechim.ifrs.edu.br