

CARACTERIZAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS ATIVOS E APLICAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DE CARNE BOVINA

Marcos Vinicius Aquino Lopes, Juliana Maria Rabeilo Bessa, Clarissa Pacheco Fernandes Nascimento, Kaliana Sitonio Eça, Luciana de Siqueira Oliveira

A carne é um produto que apresenta elevada umidade, sendo muito perecível. O uso de revestimentos adicionados de extratos vegetais ricos em antioxidantes tem demonstrado potencial na conservação de alimentos. Assim, nesse estudo revestimentos à base de pectina adicionados de extrato de folha da goiabeira (*Psidium guajava* L.) foram caracterizados, bem como avaliou seu efeito na conservação de carne bovina. Os revestimentos foram elaborados homogeneizando pectina de baixa metoxilação (2% m/v), glicerol (3% m/v) e cloreto de cálcio (0,01% m/v) e água destilada. O extrato de folhas de goiabeira foi adicionado aos revestimentos: 0 (CON), 1 (EX1), 3 (EX3) e 5% (v/v) (EX5), e foram analisados quanto a cor, reologia e conteúdo de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante total. A carne foi cominuída, o revestimento aplicado por imersão, sendo três tratamentos realizados: carne não revestida (C), revestida sem (RP) e com adição de 5% de extrato (RP5) e, posteriormente, armazenadas por 7 dias a 4 °C. Durante armazenamento, pH, cor, firmeza e perda de água por cocção das carnes foram determinados. A atividade antioxidante dos revestimentos apresentou relação direta com o conteúdo de fenólicos e EX5 apresentou maior potencial antioxidante. Uma menor concentração do extrato influenciou nos parâmetros de cor e CON apresentou maior luminosidade (L^*). Os revestimentos seguiram um comportamento pseudoplástico ($R^2 = 0,999$), sendo EX5 o tratamento que apresentou maior índice de consistência, provavelmente pelo maior teor de sólidos. Quanto à conservação, RP5 não teve redução significativa em L^* nos 7 dias, enquanto houve escurecimento nos demais tratamentos. Houve manutenção do percentual de perda de água por cocção. A firmeza das carnes foi preservada por 3 dias para RP e RP5. Logo, a presença do extrato de folhas da goiabeira na composição do revestimento contribuiu na conservação de propriedades importantes na aceitação de carnes. Agradecimentos ao CNPq.

Palavras-chave: pectina. folha da goiabeira. vida de prateleira. carnes.