



Mostrando postagens classificadas por relevância para a consulta **Embalagem permeável é opção promissora para carne maturada a seco.** [Classificar por data](#) [Mostrar todas as postagens](#)

segunda-feira, 17 de maio de 2021

EMBALAGEM PERMEÁVEL É OPÇÃO PROMISSORA PARA CARNES MATURADA A SECO

Embalagem de alta permeabilidade ao vapor de água, conhecida como special bag, foi considerada uma boa estratégia para acondicionar carnes que vão passar pelo processo de maturação a seco em uma pesquisa desenvolvida na Embrapa Pecuária Sudeste (São Carlos-SP). Trata-se da tese de doutorado de Vanessa Cristina Francisco, estudante da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Unesp de Araraquara, que foi orientada pela pesquisadora Renata Tieko Nassu, da Embrapa.

No estudo, a special bag contribuiu para menores perdas de processo, retardou o crescimento de microrganismos e propiciou melhoria da cor da carne, quando comparada às outras embalagens testadas. De acordo com Renata, a utilização dessa embalagem no processo de maturação a seco tradicional

Total de visualizações de página

1,938

[Pesquisar este blog](#)

[Página inicial](#)

[Quem sou eu](#)

 **A HORA DO CAMPO DRACENA**

[Visualizar meu perfil completo](#)

[Denunciar abuso](#)

[Arquivo do blog](#)

[Maio 2021](#) (150)

[Abril 2021](#) (238)

[Março 2021](#) (271)

[Fevereiro 2021](#) (233)

[Janeiro 2021](#) (226)

[Dezembro 2020](#) (158)

[Novembro 2020](#) (5)

seria uma alternativa, minimizando perdas e mantendo as características sensoriais do produto processado da maneira tradicional, sem embalagem.

Vanessa também testou revestimentos feitos à base de quitosana, proveniente de esqueletos de crustáceos, e também alginato, originário de algas marinhas marrons, que foram considerados viáveis, com potencial para aplicação no processo de maturação a seco. (EMBRAPA)



às maio 17, 2021 Nenhum comentário:



[Página inicial](#)

Assinar: [Postagens \(Atom\)](#)

CONAB VERIFICA CRESCIMENTO SUPERIOR A 20 % NAS EXPORTAÇÕES DE FRUTAS

Mesmo com as dificuldades encontradas para a exportação de frutas, os produtores brasileiros têm aumentado a participação no mercado extern...



SURGE O BLOG A HORA DO CAMPO DRACENA

Neste dia 28 de novembro de 2020 surge o blog de notícias A Hora do Campo Dracena, que remete ao nome do programa de rádio que Valter Rizzi...

EMPRESA DESENVOLVE VACINA CONTRA BOTULISMO

O botulismo em bovinos é uma intoxicação e infecção alimentar que se dá quando o animal ingere alimento ou água contaminada com a bactéria...

TÉCNICA DE FERMENTAÇÃO AUMENTA AROMA E SABOR DO CAFÉ

Uma nova variedade de café especial surgiu no Brasil através de uma parceria entre a Nucoffee, plataforma de café da Syngenta, e o núcleo ...