



Ao Lado do agronegócio brasileiro

Menu





Maturação a Seco: Embalagem permeável para carne é escolha promissora

Publicado em [18/05/2021](#)

Compartilhe



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 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**. No entanto são necessários mais estudos para adequar a formulação desses revestimentos para assegurar melhor estabilidade microbiológica do **produto**. O custo-benefício e viabilidade econômica na utilização da special bag e dos revestimentos também devem ser objetos de estudo.

As pesquisas foram desenvolvidas no Laboratório de **Carnes** da Embrapa **Pecuária** Sudeste. Foram utilizadas peças de contrafilé de **bovinos** cruzados das raças **Angus** x **Nelore**, obtidos em frigorífico comercial.



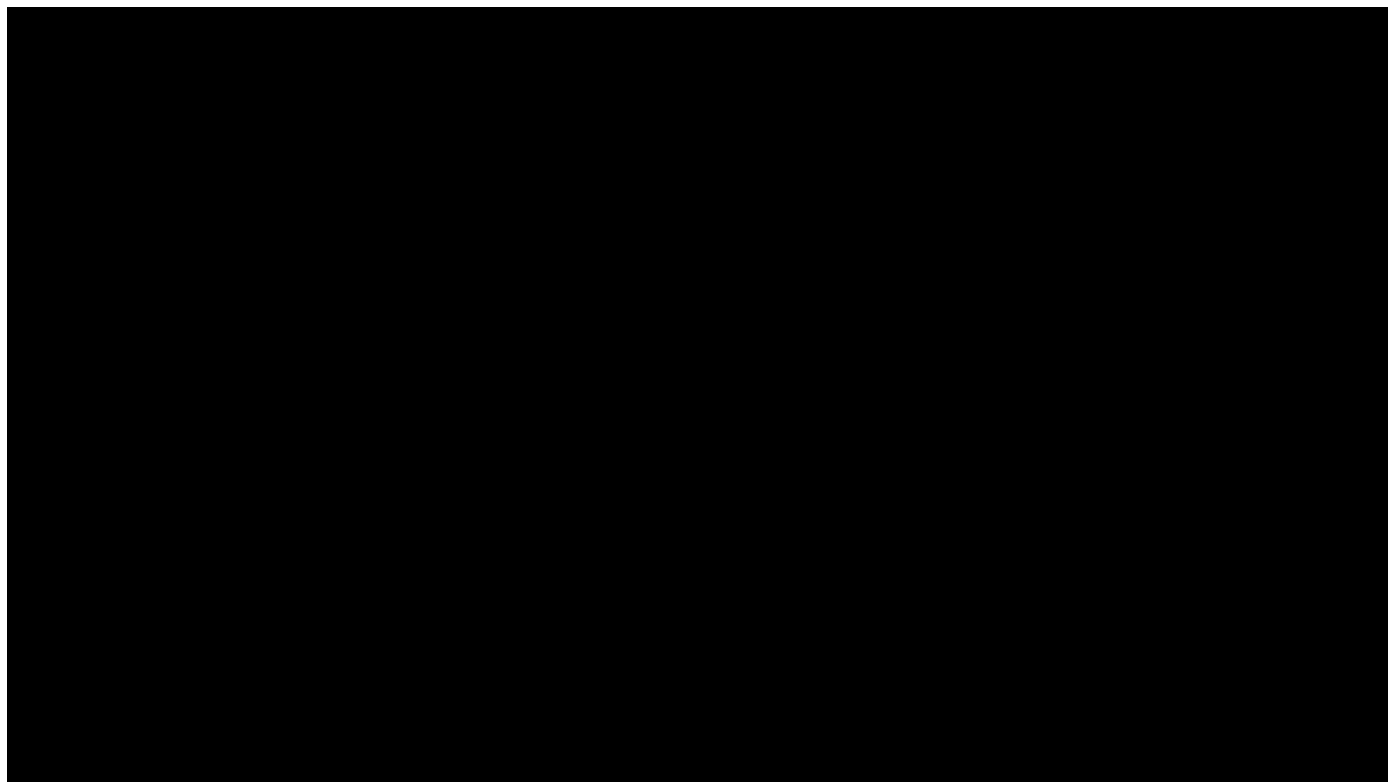
Carne maturada a seco: tese avaliou embalagens mais promissoras – Foto: Juliana Sussai Fonte: Embrapa

MATURAÇÃO A SECO

A [carne](#) maturada a seco também é conhecida como “dry aged beef”. Desde 2019 o centro de pesquisa vem avaliando características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, como maciez, sabor e aroma dessa [carne](#), em parceria com o professor Sérgio Pflanze, da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

O professor explica que a maturação é utilizada para melhorar as características sensoriais da [carne](#). Nesse processo, ocorre a ação de enzimas musculares endógenas, presentes no músculo e que contribuem para transformações na textura, principalmente. Pode ser úmida (wet aging) ou realizada a seco (dry aging). A mais usada é a úmida, com o [produto](#) embalado a vácuo e refrigerado. No método a seco, tradicionalmente a [carne](#) é refrigerada sem embalagem, exposta às condições controladas de temperatura, umidade e tempo.

Comparando-se os dois processos, a [carne](#) maturada a seco pode perder até 50% do seu volume (evaporação e aparas, que são superfícies ressecadas), tendo alto custo de produção. No entanto, pelo sabor diferenciado, está associada a nichos de mercado exigentes e dispostos a pagar mais pelo [produto](#). Atualmente, cientistas buscam novas estratégias para a produção de [carne](#) maturada a seco com a finalidade de minimizar as perdas.



Original de [Embrapa](#)

carne bovina, carne maturada a seco, carnes, embalagem, Embalagem de alta permeabilidade ao vapor de água, embalagem permeável, embrapa, estudo de carne maturada a seco, estudo de maturação de carne a seco, maturação a seco, maturação a seco como funciona, maturação a seco de carne, maturação a seco o que é, maturação a seco tradicional, maturação de carne a seco, maturação de carne a seco em frigoríficos, pecuária, produção de carne, produção de carne bovina, produção de carne maturada a seco, uso de embalagem permeável na maturação a seco, uso de embalagem permeável na maturação a seco da carne

← Post anterior

Ferrugem Asiática da Soja tem nova regulamentação para controle publicada pelo Mapa

Próximo post →

Confira o mercado da Vaca, Novilha e Boi Gordo

Deixe uma resposta

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário

Nome *

E-mail *

Site

Salvar meus dados neste navegador para a próxima vez que eu comentar.

Cotações

CEPEA		
Data	Produto	Valor
18/05/2021	Bezerro - MS <i>cabeça</i>	R\$ 3.110,84
18/05/2021	Bezerro - SP <i>cabeça</i>	R\$ 3.018,89
18/05/2021	Açúcar - Santos <i>sc de 50kg</i>	R\$ 111,65
18/05/2021	Açúcar - SP <i>sc de 50kg</i>	R\$ 115,00
18/05/2021	Algodão <i>lp</i>	¢R\$ 519,70
18/05/2021	Arroz <i>sc de 50kg</i>	R\$ 83,12
18/05/2021	Boi Gordo <i>@</i>	R\$ 306,55
18/05/2021	Café Arábica <i>sc de 60kg</i>	R\$ 816,11
18/05/2021	Café Robusta <i>sc de 60kg</i>	R\$ 462,21
18/05/2021	Frango Congelado <i>kg</i>	R\$ 7,11
18/05/2021	Frango Resfriado <i>kg</i>	R\$ 7,22
18/05/2021	Milho	R\$ 103,23

	<i>sc de 60kg</i>	
18/05/2021	Soja - PR <i>sc de 60kg</i>	R\$ 170,51
18/05/2021	Soja Paranaguá <i>sc de 60kg</i>	R\$ 176,38
18/05/2021	Suíno - MG <i>kg</i>	R\$ 6,29
18/05/2021	Suíno - RS <i>kg</i>	R\$ 6,45
18/05/2021	Trigo - PR <i>t</i>	R\$ 1.643,22
18/05/2021	Trigo - RS <i>t</i>	R\$ 1.603,94
Fonte: Cepea		

Matérias Recentes



Farinha de mandioca de Bragança ganha registro de Indicação Geográfica
18/05/2021



Carne bovina: Preço alto faz Argentina suspender as exportações
18/05/2021



Meta de descarbonização é assumida pela Cúpula de Líderes sobre o Clima
18/05/2021



Capataz vende Gado do patrão e fatura alto até ser preso
18/05/2021

Mais de 44 mil Agricultores Familiares vão receber o benefício Garantia-Safra
18/05/2021