

Pesquisa da EMBRAPA São Carlos garante que embalagem permeável é opção promissora para carne maturada a seco



Pesquisa da EMBRAPA São Carlos garante que embalagem permeável é opção promissora para carne maturada a seco



[Clique aqui para abrir a imagem](#)

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 micro-organismos 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.

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 Pflanzner, 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.

(Fonte: São Carlos Agora, 19 de maio de 2021)

Assuntos e Palavras-Chave: Matérias com Citação da Embrapa - Embrapa