

MONITORAMENTO CINÉTICO DO PROCESSO DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO EM CARNE BOVINA POR ESPECTROSCOPIA DE IMAGEM DIGITAIS

Giselle Carneiro De Macedo ¹

RESUMO

A carne é um alimento consumido em todo o mundo por ser um produto rico em proteínas de alta qualidade que contém todos os aminoácidos necessários ao organismo humano. Os agentes intrínsecos ligados possuem alta atividade de água, pH favorável e distribuição de nutrientes. Agentes extrínsecos como a temperatura, umidade do local estabelecido e embalagem fazem parte para a proliferação microbiana. O objetivo deste trabalho é analisar os aspectos físico-químicos e microbiológicos da carne para consumo humano, em um público-alvo formado por alunos do Instituto Federal do Maranhão, Campus Açailândia. A proposta de pesquisa tem como objetivo observar a importância das funcionalidades nutricionais da carne bovina em seu congelamento e descongelamento. A cultura desta função é imediatista e pode causar alterações no sabor da carne, alterar também seu conteúdo e o ordenamento da água na carne, fazendo também com que se estrague rapidamente. A metodologia a ser utilizada para este estudo envolverá exames em laboratórios com a retirada da carne em situação de congelamento e descongelamento. A partir dessa análise poderemos observar que com esse tipo de condicionamento que envolvem alterações como a oxidação, a carne é mais favorável a essas reações, fazendo com que os lipídios e proteínas mudem seus compostos. Os resultados esperados deste estudo são: (1) analisar a os aspectos organolépticos da carne; (2) compreender o porquê algumas pessoas ainda utilizam esse método; (3) fornecer informações sobre o valor nutricional desses alimentos para a alimentação humana; e (4) contribuir para o desenvolvimento de novas estratégias de descongelamento da carne. O estudo é relevante pois pode contribuir para o desenvolvimento de novas estratégias alimentares, que além de serem saudáveis, podem agregar valor nutricional.

Palavras-chave: Carne, Congelamento, Descongelamento, Nutrição, Alimentos..

¹Graduando do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão - IFMA - Campus Açailândia, gisellem@acad.ifma.edu.br