

Eficácia da técnica de marinação e do uso de corante em cortes não nobres de carne bovina

**Renata Tomasini Scipioni, Liris Kindlein, Susana Cardoso,
Guiomar Pedro Bergmann (orient.)**

Cada vez mais as indústrias buscam soluções e métodos para agregar valor a cortes não nobres através da melhoria de características desejadas pelo consumidor como: suculência, maciez e textura. A técnica de marinação consiste na adição de uma solução alcalina ou ácida, na carne e tem como objetivo melhorar a qualidade do produto final. Este processo modifica o pH e a capacidade de retenção de água, permitindo alterar a textura da carne. Dados bibliográficos mencionam que a utilização de cloretos pode ocasionar alterações na cor da matéria-prima tratada, tornando-a mais escura e menos vermelha. O uso do corante Carmim de cochonilha no processo de marinação favorece a manutenção da cor original de produtos cárneos. Neste trabalho serão utilizadas as técnicas de injeção de salmoura na zona de penetração da agulha e o processo de tumbleamento. Serão coletados 20 cortes homogêneos de acém bovino alocados em 4 grupos submetidos a diferentes processos: sem marinação e sem adição de corante Carmim de cochonilha (grupo controle), com marinação e sem adição de corante, sem marinação e com adição de corante, com marinação e com adição do corante. Estas amostras serão avaliadas quanto a sua força de cisalhamento, suculência, pH e cor. Desta forma, este trabalho visa avaliar a eficácia do processo de marinação e a utilização de corante Carmim de cochonilha frente à aceitação do consumidor a cortes menos consumidos e valorizados.