

## Avaliação de parâmetros indicativos de vida de prateleira em derivados cárneos tipo Bresaola

*Ediliane Maria da Rosa Goulart<sup>1</sup>; Brenda Gonçalves Leandro dos Santos<sup>2</sup>; Citieli Giongo<sup>3</sup>; Renata Tieko Nassu<sup>4</sup>; Elen Silveira Nalério<sup>5</sup>*

<sup>1</sup>Bolsista FAPERGS/PROBIC, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFSUL, Bagé, RS. edilianegoulartd@gmail.com

<sup>2</sup>Bolsista CNPq/PROBIC, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFSUL, Bagé, RS. gonalvesbrenda403@gmail.com

<sup>3</sup>Analista, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. citieli.giongo@embrapa.br

<sup>4</sup>Pesquisadora, Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, SP. renata.nassu@embrapa.br

<sup>5</sup>Pesquisador Orientador, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. elen.nalerio@embrapa.br

Bresaola é um produto carne bovino, produzido tradicionalmente com o corte “lagarto”, seco, maturado, adicionado de sais de cura e especiarias. O objetivo do estudo foi avaliar o pH e a atividade de água (Aa), a fim de estimar a estabilidade (vida de prateleira) em matérias-primas, bresaolas tradicionais e em novo tipo de bresaola chamada de mista, elaborada combinando o corte do pernil ovino e o lagarto bovino. Os produtos foram formulados e desenvolvidos no Laboratório de Tecnologia de Carnes (Embrapa Pecuária Sul). Para as análises utilizou-se pHmetro de perfuração e analisador de Aa. Realizou-se ANOVA dos dados e teste Tukey para comparações de médias, assumindo  $p < 0,05$ . O valor médio inicial de pH da matéria-prima bovina foi de 5,64 e da matéria-prima ovina de 5,45, diferentes entre si ( $p = 0,005$ ). Após processamento tecnológico de 20 dias, obteve-se médias de 5,51 para bresaola mista (bovino+ovino) e 5,48 para bresaola tradicional, valores similares entre si e também da matéria-prima ovina. As matérias-primas bovina e ovina obtiveram o mesmo valor de Aa 0,99. Posterior ao processamento, as bresaolas mistas obtiveram Aa de 0,89 e as tradicionais de 0,85, diferindo significativamente entre si e entre as matérias-primas de origem ( $p < 0,0001$ ). O processamento tecnológico proporcionou redução dos valores de Aa nas bresaolas estudadas, observando-se menor valor para bresaola tradicional. O pH manteve-se estável para todos os produtos. Conclui-se, com base nos parâmetros avaliados, que a proliferação bacteriana deteriorante possivelmente ficará dificultada, postergando a degradação dos produtos estudados, estendendo assim a vida de prateleira dos mesmos.

**Palavras-chave:** Elaboração de produto; análises físico-químicas; produto final; tecnologia de alimentos.