

2º Encontro da SBPC em MS/ XI ENEPEX / XIX ENEPE/ 22ª SNCT - UEMS / UFGD 2025

UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS ATIVAS À BASE DE PECTINA EM CARNE DE FRANGO

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS – Aquidauana/MS

Zootecnia/Produção Animal

DORNAS, Isabeli Mantovani (isabelimantovani190@gmail.com)¹; **GOMES**, Ana Carolina Alves (carolgomes_carolina@outlook.com)²; **DALEGRAVE**, Caroline de Brito (caroldalegrave@gmail.com)²; **MADALOZZO**, Elisângela Serenato (lissierenato@uems.br)³; **SANTOS**, Aylpy Renan Dutra (renanufma@hotmail.com)⁴; **OLIVEIRA**, Dalton Mendes (dmo@uems.br)⁵.

¹ - Discente do Curso de Zootecnia UEMS/Aquidauana;

² - Discente do curso de pós graduação em Zootecnia UEMS/Aquidauana;

³ - Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS/Aquidauana;

⁴ - Pós doutorando do programa de Pós graduação em Zootecnia UEMS/Aquidauana;

⁵ - Docente do Curso de Zootecnia UEMS/Aquidauana.

A carne de frango é considerada altamente perecível e, portanto, necessita de embalagens que não só a protejam fisicamente, mas também que ajudem a retardar o crescimento microbiano. A pectina, polissacarídeo extraído de frutas cítricas, foi utilizada como matriz polimérica para a produção de filmes biodegradáveis, incorporando agentes ativos com propriedades antimicrobianas e antioxidantes, esses compostos têm potencial para inibir o crescimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos, além de reduzir a oxidação lipídica, preservando a cor, aroma e qualidade sensorial da carne. O objetivo deste projeto é investigar a aplicação de embalagens ativas a base pectina incorporadas com extrato de guavira visando prolongar a vida útil e manter a qualidade da carne de frango *in natura*. O projeto consistiu em desenvolver filmes de pectina incorporados com substâncias para melhorar os aspectos qualitativos da carne. Os tratamentos foram divididos em quatro, sendo eles o Tratamento 1 – SPVC05: revestimento de pectina e extrato de guavira a 0,05%, sem filme de PVC; Tratamento 2 – CPVC05: revestimento de pectina e extrato de guavira a 0,05%, com filme de PVC; Tratamento 3 – SPVC1: revestimento de pectina e extrato de guavira a 0,1%, sem filme de PVC; e Tratamento 4 - CPVC1: revestimento de pectina e extrato de guavira a 0,1%, com filme de PVC. A aplicação do revestimento foi feita utilizando a técnica de imergir a amostra ao extrato já produzido, sendo assim foi realizada análises da coloração (L^* , a^* e b^*), purga e perda de peso. Observou-se que em relação a variável a^* que representa a intensidade de vermelho, os tratamento SPVC05 (5,02) e SPVC1 (4,92) apresentam um perfil mais favorável ($P < 0,01$) de estabilidade de vermelho em comparação aos demais e também notou-se que os tratamentos que foram utilizado o filme PVC, independente da concentração CPVC05 (17,42) e CPVC1 (15,90) mantiveram a intensidade de b^* (amarelo) superior ($P < 0,01$) à dos tratamentos que não utilizaram. Da mesma forma observou-se que a aplicação do filme de PVC CPVC05 (54,07) e CPVC1 (53,18) resultou em valores mais elevados de luminosidade e menor perda de peso para os mesmos tratamentos (6,39 e 7,84%; 4,53 e 6,18%), respectivamente para perdas de peso e purga, sendo assim reforçando a importância do filme PVC como barreira protetora para minimizar a desidratação e preservar as características visuais da carne. Conclui-se com os resultados obtidos que as embalagens ativas elaboradas à base de pectina com incorporação da guavira apresentam elevado potencial para prolongar a vida útil da carne de frango nas concentrações testadas, preservando suas características físico-químicas, mas estão relacionadas com a utilização do filme PVC nessas concentrações. Ademais, a utilização de pectina com a guavira como matriz polimérica configura-se como alternativa ambientalmente sustentável, alinhada às demandas atuais por redução do uso de plásticos convencionais e adoção de materiais biodegradáveis na indústria de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade de Carne, Guavira, Produtos de Origem Animal

AGRADECIMENTOS: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), a FUNDECT pela concessão da bolsa e ao Grupo de Estudo em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes (GEGUAC) pelo auxílio no desenvolvimento da pesquisa.