

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

## AValiação da cor e perda de água da carne de frango revestida com filme biodegradável à base de pectina

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Produção Animal/Zootecnia

SILVINO, Breno Correa Maciel<sup>1</sup> (brenocorreaooficial@gmail.com); GOMES, Ana Carolina Alves<sup>2</sup> (carolgomes\_carolina@outlook.com.); SANTOS, Aylpy Renan Dutra<sup>3</sup> (renanufma@hotmail.com); DALEGRAVE, Caroline de Brito<sup>2</sup> (caroldalegrave@gmail.com); DORNAS, Isabeli Mantovani<sup>1</sup> (Isabelimantovani190@gmail.com); OLIVEIRA, Dalton Mendes de<sup>4</sup> (dmo@uems.br).

1 – Discente do curso de Zootecnia UEMS/Aquidauana;

2 – Docente do curso de Zootecnia UEMS/Aquidauana;

3 – Pós doutorando do programa de pós graduação em Zootecnia – UEMS/Aquidauana;

4 – Docente do curso de Zootecnia UEMS/Aquidauana

Revestimentos biodegradáveis à base de pectina, principalmente quando associados a antioxidantes naturais, apresentam potencial para reduzir os processos de deterioração da carne. Considerando a crescente demanda por alternativas sustentáveis na conservação de alimentos, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a eficiência de filmes biodegradáveis à base de pectina e extrato de guavira na estabilidade da cor e na retenção de umidade da carne de frango in natura. Foram elaborados quatro tratamentos distintos, baseados na presença ou ausência do filme PVC intercalados com a incorporação de extrato de guavira. Sendo assim, foram distribuídos tratamentos 1 (SPVC05) e tratamento 2 (CPVC05) com 0,05% de extrato de guavira, sem e com filme PVC respectivamente, e tratamento 3 (SPVC1) e tratamento 4 (CPVC1) com 0,1%, sem e com filme PVC respectivamente. Foram avaliados os parâmetros de cor, luminosidade ( $L^*$ ), intensidade do vermelho ( $a^*$ ) e do amarelo ( $b^*$ ) e a perda de peso foi medida pelo percentual de exsudação, em períodos de 3, 6 e 9 dias sob refrigeração. No parâmetro  $L^*$ , houve efeito significativo do filme de PVC em todos os dias avaliados. No dia 3, CPVC05 e CPVC1 apresentaram valores mais elevados (56,40 e 55,50) em relação a SPVC05 e SPVC1 (32,96 e 34,33) ( $P<0,001$ ). Padrão semelhante foi observado no dia 6 (53,33; 52,78 vs. 28,25; 30,95) e no dia 9 (49,07; 48,14 vs. 27,33; 29,43) ( $P<0,001$ ), respectivamente, CPVC05; CPVC1 vs SPVC05; SPVC1. Para  $a^*$ , não houve efeito do filme de PVC no tempo zero, entretanto, nos dias 3 e 6, SPVC05 e SPVC1 apresentaram valores superiores (7,43 e 6,34; 5,63 e 6,27) em relação a CPVC05 e CPVC1 (2,74 e 2,11; 2,47 e 3,57) ( $P<0,001$ ). No dia 9, SPVC1 manteve maior valor (5,22) em relação a CPVC1 (2,65), enquanto SPVC05 (4,84) não diferiu de CPVC05 (3,24). Quanto ao  $b^*$ , não houve diferença estatística no tempo zero. No dia 3, CPVC05 (17,25) e CPVC1 (16,43) apresentaram maiores valores que SPVC05 e SPVC1, respectivamente, 13,84 e 14,29 ( $P<0,05$ ). Essa diferença foi mais acentuada nos dias 6 e 9, com CPVC05 e CPVC1 apresentando valores superiores (18,52 e 17,70; 16,17 e 13,64) aos de SPVC05 e SPVC1 (7,89 e 10,01; 7,58 e 8,11) ( $P<0,001$ ). As perdas de peso foram maiores nas amostras sem PVC, ultrapassando 50% no nono dia, enquanto as amostras com PVC mantiveram perdas abaixo de 12%. Conclui-se que a aplicação do filme de PVC, associada ao revestimento de pectina, mostrou-se eficaz na conservação das características físicas da carne de frango. A concentração do extrato de guavira (0,05% ou 0,1%) não promoveu diferenças significativas na perda de peso ou na preservação dos parâmetros  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$  quando comparados tratamentos com a mesma condição de embalagem (com ou sem PVC). Assim, o uso do filme de PVC, independentemente da concentração de extrato, prolonga a vida útil do produto e contribui para práticas sustentáveis na indústria de alimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Filme biodegradável, Oxidação, Qualidade sensorial.

**AGRADECIMENTOS:** Agradeço à Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul e à FUNDECT pelo apoio financeiro e incentivo à pesquisa científica.