

XU Congresso
Fluminense
de Iniciação
Científica e Tecnológica

28^o

Encontro de
Iniciação
Científica
da UENF

20^o

Circuito de
Iniciação
Científica do
IFFluminense

16^a

Jornada de
Iniciação
Científica
da UFF



U Congresso
Fluminense de
Pós-Graduação

23^a

Mostra de
Pós-Graduação
da UENF

8^a

Mostra de
Pós-Graduação
do IFFluminense

8^a

Mostra de
Pós-Graduação
da UFF

Elaboração e avaliação de produtos cárneos utilizando metodologias alternativas de cura, defumação e cozimento

João Vitor de Souza da Silva, Eduardo Jovita Paulino, Maria Geovana de Jesus Lopes, Lavynya Martins Reis, Juliana Gonçalves Vidigal

Devido à necessidade de atender às exigências e demandas do mercado em constante transformação, o presente projeto propõe o desenvolvimento de produtos cárneos curados e defumados, bovino e suínos, usando metodologias que visam minimizar possível presença de produtos potencialmente nocivos à saúde, provenientes da fumaça integral que é depositada. Em adição, tais metodologias pretendem ser alternativas de redução de custos de produção e impactos ambientais, bem como originar produtos mais padronizados em relação à composição e nas suas características sensoriais. Para tal, serão elaborados os produtos suínos lombo e copa-lombo defumados e bacon; e o produto bovino pastrami, usando as metodologias: convencionais de cura (seca) e defumação (defumador com produção e deposição da fumaça à quente); e cura por injeção de salmoura, uso de fumaça líquida e cozimento em forno de convecção. Serão feitas análises microbiológicas nos produtos e, posteriormente a avaliação sensorial, comparando-os entre sim e com os respectivos controles comerciais. Também serão realizadas a caracterização físico-químicas dos produtos em estudo e as análises físicas relevantes de avaliação de cor, de rendimento e de atividade de água. Assim, espera-se contribuir para o desenvolvimento de alternativas bem aceitas pelos consumidores e que levam em consideração aspectos atuais relevantes como a padronização dos produtos, a preocupação com a poluição ambiental e a redução dos custos. Tais alternativas propostas no presente projeto visam beneficiar principalmente as indústrias de menor escala, uma vez que os métodos são simples e não demandam equipamentos ou técnicas sofisticadas, podendo ser facilmente reproduzíveis.

*Instituição do Programa de IC, IT ou PG: IFFluminense
Eixo temático: Ciências Agrárias
Fomento da bolsa (quando aplicável): IFFluminense*

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:



XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28^o
Encontro de Iniciação Científica da UENF

20^o
Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16^o
Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23^a
Mostra de Pós-Graduação da UENF

8^a
Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8^a
Mostra de Pós-Graduação da UFF

Development and evaluation of meat products using alternative curing, smoking, and cooking methodologies

João Vitor de Souza da Silva, Eduardo Jovita Paulino, Maria Geovana de Jesus Lopes, Lavynya Martins Reis, Juliana Gonçalves Vidigal

Due to the need to meet the demands and requirements of a constantly evolving market, this project proposes the development of cured and smoked meat products, both beef and pork, using methodologies that aim to minimize the possible presence of potentially harmful substances from the deposited smoke. Additionally, these methodologies aim to be alternative cost-reduction and environmental impact-reducing methods, while also creating more standardized products in terms of composition and sensory characteristics. To achieve this, smoked pork products such as loin, coppa, and bacon, as well as beef pastrami, will be developed using conventional curing and smoking methods (dry), smoking with hot smoke production and deposition, and injection curing with brine, liquid smoke, and convection oven cooking. Microbiological analyses of the products will be performed, followed by sensory evaluations comparing them to their respective commercial controls. Physical-chemical characterization and relevant physical analyses, such as color evaluation, yield, and water activity, will also be conducted. It is hoped that this project will contribute to the development of alternatives that are well-received by consumers and consider current relevant aspects, such as product standardization, environmental pollution, and cost reduction. These proposed alternatives aim to benefit primarily smaller-scale industries, as the methods are simple and do not require sophisticated equipment or techniques, and are easily reproducible.

Keywords: pork loin; beef pastrami; bacon; liquid smoke; curing with brining

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:

