

RESUMO

Avaliou-se, através de exames físico-químicos e organolépticos, o estado de conservação de carne bovina moída, preparada industrialmente e embalada a vácuo, quando mantida à temperatura de 8°C, após a abertura da embalagem. As análises foram realizadas nos primeiro, terceiro, quinto e sétimo dias de armazenagem. Para tal, utilizaram-se as determinações de pH, de bases voláteis totais, pesquisa de amônia e tempo de filtração, além da observação de cor, odor e limosidade. Os resultados de pH mostraram que houve queda significativa do 1° ao 7° dia, passando de 5,67 a 5,51. Os teores de bases voláteis totais aumentaram significativamente de 14,99 para 19,64mgN/100g, neste mesmo período. A proporção de amostras positivas para a pesquisa de amônia foi de 16,6% no 3° dia, 70% no 5° dia e 100% no 7°, havendo um aumento gradativo em relação ao 1° dia, quando 100% das amostras evidenciaram resultado negativo. O tempo de filtração também relacionou-se com o tempo de armazenagem; entretanto, a proporção de amostras classificadas como suspeitas ou alteradas foi menor do que a esperada a partir do 5° dia. Os exames organolépticos demonstraram que a carne moída permaneceu com características de carne fresca até o 3° dia de armazenagem. No 5° dia a maioria das amostras tomou-se escurecida, com odor alterado e com presença de limosidade. Em função dos dados obtidos, concluiu-se que a carne moída bovina pode ser considerada de boa qualidade até o 3° dia de armazenagem a 8°C, justificando sua comercialização como carne resfriada, desde que preparada industrialmente e embalada a vácuo.

Palavras-Chave: carne moída, avaliação físico-química, conservação