

Sessão 1

Processamento e Armazenamento de Alimentos A

001

AVALIAÇÃO DO PH DA CARNE SUÍNA EM ABATEDOUROS DE PEQUENO PORTE. *Oneide Jose Chizzi Junior, Marcos Roberto de Lima Budke, Milena Martini, Maristela Cortez Sawitzki (orient.) (UERGS).*

Na região do Alto Jacuí/RS a produção de suínos é uma alternativa de renda na pequena propriedade rural e estes animais são abatidos em frigoríficos de pequeno porte, mantendo um sistema de emprego e renda tanto rural quanto urbana. No processo de obtenção da carne suína e respectivos produtos cárneos é de significativa importância o controle de qualidade da matéria-prima quanto aos aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais. Neste contexto, destaca-se a importância do controle do pH do músculo suíno, em razão de que o pH da carne interfere principalmente nas propriedades físico-químicas e de processamento da mesma. São fatores intervenientes no pH final da carne, a raça e as condições de alimentação do animal, o manejo e as condições ambientais no transporte da granja ao abatedouro e os procedimentos de pré-abate. Os referidos fatores podem desencadear complexas reações metabólicas no animal e na carne pós-abate, resultando em carnes PSE (pale, soft, exudative - pálida, mole e exudativa) ou DFD (dark, firm, dry - escura, dura e seca), as quais apresentam indesejáveis características sensoriais e de aproveitamento tecnológico. Considerando o exposto, o presente trabalho tem por objetivo determinar o pH e a temperatura do músculo suíno, durante 18 horas pós-abate, em suínos abatidos em frigorífico de pequeno porte, na região do Alto Jacuí/RS, visando a produção da matéria-prima carne com qualidade e sustentabilidade do pequeno agronegócio, através de testes simples e pouco dispendiosos. Os resultados parciais indicam a ocorrência de carnes PSE em função do stress do animal no manejo pré-abate.