

EFICIÊNCIA NO MÉTODO DE ASPERSÃO “SPRAY CHILLING” EM CARÇAÇAS BOVINAS NO TOCANTE A PRESERVAÇÃO DA PERDA DE PESO

Muryllo Correia de Abreu^{1*}; Claudia Peixoto Bueno²; Geovana Alves Pereira³; Otávio Luiz Mendonça³.

¹ Discente do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ³ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: murylloueg@gmail.com

O resfriamento convencional rápido evita o crescimento microbiano e aumenta a vida útil de carcaças, porém podem apresentar perdas de peso. Aspectos relacionados à maciez e suculência da carne está diretamente ligada ao corte, gordura e capacidade de retenção de água em seu interior. Objetivou-se com esta revisão traçar um paralelo entre métodos de resfriamento convencional e “spray chilling” observando se há eficiência no controle da perda de peso. O processo convencional de resfriamento é realizado por ventilação forçada (quebra de frio), durante um período de 12 a 24 horas entre 0° e 4° C podendo provocar perda de peso de até 2,5 % por carcaça, ocorrendo perdas químicas e organolépticas da carne, resultando em perdas econômicas. Já o método de aspersão “spray chilling” p realizado por pulverização de água fria em carcaças durante as primeiras horas no período pós morte. O principal objetivo do “spray chilling” p o resfriamento das carcaças, porém apresenta outras vantagens como reduzir perdas de peso e diminuição da proliferação microbiana. Alguns autores sugerem a eficiência em evitar perdas de peso em carcaças com aspersão com água em comparação ao método convencional, com metodologia de aspersão de 65 segundos e intervalos de 9 minutos, porém 2,91% das amostras apresentaram ganho de peso de 1,51% das amostras provenientes de ganho de água pela aspersão, considerando fraude de acordo com a resolução N° 02, de 9 de agosto de 2011 do mapa. Em contrapartida, trabalhos utilizando metodologia de aspersão de água fria de 30 segundos e intervalos de 10 minutos obteve valor de apenas 0,03 de perdas de água por evaporação, ocorrendo redução de perda de peso de 1,63 ponto percentual em relação ao sistema de aspersão convencional (1,66%), demonstrando eficiência em reduzir a perda de pesos das carcaças. O sistema de aspersão “spray chilling” demonstra eficiência em reduzir perdas de peso em carcaças em relação ao método convencional, porém são necessários mais estudos para definir o tempo e intervalos de aspersão, além de melhor ajuste da circulação do ar, temperatura, e controle de umidade da câmara fria.

Palavras-chave: Câmara fria. Exsudação. Qualidade da carne. Resfriamento.