

EXTENSÃO DO SHELF LIFE DE ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM USO DE EXTRATOS DE PLANTAS NATURAIS

Não importa se é frito ou assado, a carne de frango processada e empanada é um prato com alta aceitação mundialmente. Não há limite para a variedade de combinações e maneiras de preparo, dando a cada refeição um aspecto singular em todas as regiões e culturas do mundo. Atualmente, um volume significativo de frango processado é usado para hambúrgueres e nuggets, que podem ser preparados em casa ou servidos na extensa cadeia de *foodservice*.



A vida de prateleira de carnes processadas é limitada à contaminação microbiológica e rancidez oxidativa. Durante a operação de moagem da carne, as membranas de fosfolípidios são quebradas, expondo os lipídios insaturados, íon ferro e enzimas ao oxigênio, que catalisam a oxidação. Durante o armazenamento sob refrigeração, o processo de rancificação ocorre de maneira mais rápida em carne moída cozida do que na crua¹.

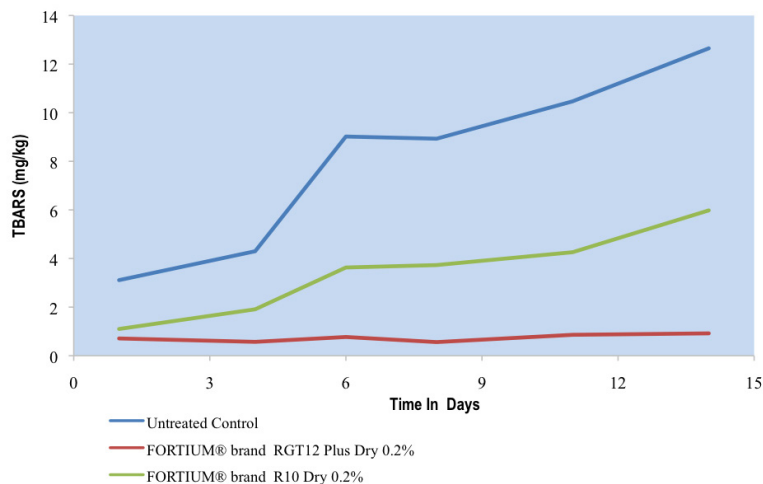
Extratos de plantas naturais têm mostrado uma ótima performance no retardo das alterações oxidativas e podem ser rotulados como “aromatizante natural” no Brasil. Desta forma, um extrato natural pode efetivamente aumentar a estabilidade contra oxidação de almôndegas de frango!

EXTRATOS DE PLANTAS NATURAIS DA MARCA FORTIUM® SÃO A SOLUÇÃO!

A Kemin conduziu um estudo científico comparando o FORTIUM® R10 Dry (extrato de alecrim) e o FORTIUM® RGT12 Plus Dry (extratos de chá verde e alecrim), em relação à estabilidade de sabor e ao ranço oxidativo de almôndegas de frango cozidas. O extrato de alecrim e outros extratos naturais têm se revelado um verdadeiro avanço tecnológico entre os processadores de carnes para garantir maior extensão de vida de prateleira de seus produtos.

As almôndegas cozidas e armazenadas sob refrigeração tratadas com extratos de plantas naturais FORTIUM® comparados com amostras não tratadas (controle negativo) resultaram em menores valores de TBARS (sub produtos de oxidação, que reagem com o ácido tiobarbitúrico, dando uma reação de cor, detectáveis em colorímetro) ao longo do estudo, conforme ilustra o gráfico. No 14º dia, as amostras mantidas sob refrigeração, os valores de TBARS estavam menores em ambos os tratamentos com o uso do FORTIUM®, demonstrando aumento da estabilidade oxidativa, prolongando, assim o *shelf life* do produto. Vale ressaltar que não houve nenhum impacto negativo no sabor nas almôndegas com adição dos extratos de plantas naturais, apesar da maior sensibilidade de carne de frango a sabores distintos.

Os cientistas da Kemin são especialistas em identificar tanto moléculas naturais, quanto sintéticas que tornam o aspecto do alimento mais atraente, seu sabor mais agradável, deixando o produto final mais íntegro e com frescor por mais tempo. Nós desenvolvemos tecnologias que asseguram e garantem que o consumidor vai encontrar um produto mais gostoso e o mais equivalente ao dia de fabricação possível.



Os extratos de plantas naturais constituem na sua solução para produtos à base de frango com alto nível de qualidade!

¹ O'Sullivan, C.M., Lynch, A.M., Lynch, P.B., Buckley, D.P., Kerry, J.P. (2004). Assessment of the antioxidant potential of food ingredients in fresh, previously frozen and cooked chicken patties.



Kemin do Brasil Ltda.
Tel.: (19) 2107-8000
www.kemin.com