



Prato de Ciência - Petiscos
Carne macia e saborosa: otimização da maturação à seco
Sérgio Pflanzer

Sérgio: É difícil encontrar um brasileiro que não gosta de churrasco, não é mesmo? De norte a sul, de Leste a Oeste, este evento reúne a família, os amigos e até grandes multidões. E nele a carne bovina é quase sempre a estrela principal, mas para isso ela precisa ser macia e saborosa.

E essa não é uma missão simples porque muita coisa pode deixar a carne dura e acabar comprometendo o churrasco, por isso estudamos algumas técnicas para conhecer melhor os mecanismos que podem deixar ela ainda mais macia. E é sobre isso que vamos falar hoje aqui no Prato de Ciência, sobre o principal mecanismo de amaciamento da carne, a maturação. Eu sou Sérgio Pflanzer, professor e pesquisador em Tecnologia de Alimentos da FEA-Unicamp, e coordeno o projeto de pesquisa “Otimização do processo de maturação a seco de carne bovina: Uso de recobrimento e absorvedores” que tem o apoio da FAPESP.

Vinheta Petiscos

Sérgio: Você já deve ter ouvido falar em queijo maturado ou cachaça envelhecida. E aí, o que esses produtos têm em comum? Isso mesmo, o tempo. Ou seja, é o tempo agindo nos alimentos para melhorar algumas de suas características sensoriais.

Algo muito similar a esses dois exemplos ocorre quando guardamos a carne por algum tempo, mas nesse caso é preciso ter ainda mais cuidado com a temperatura e a embalagem do alimento. A principal forma de maturar a carne é com ela embalada à vácuo e armazenada a mais ou menos 1 °C. Bem gelada, mas não congelada. Isso garante que algumas enzimas, naturais da carne, quebrem as fibras musculares deixando ela mais macia, mas sem que os microrganismos ali presentes se desenvolvam a ponto de comprometer o alimento.

Mas como eu disse lá no início, não basta apenas ser macia, o sabor também é importante para uma boa experiência sensorial. Imagine só uma carne com sabor mais concentrado e pronunciado? Então, o nosso grupo de pesquisa tem trabalhado no desenvolvimento de novos sistemas de maturação visando exatamente isso,



Prato de Ciência - Petiscos
Carne macia e saborosa: otimização da maturação à seco
Sérgio Pflanzer

melhorar não só a maciez, como também o sabor da carne. Nós conseguimos isso com a maturação a seco ou dry aging, como é chamada em inglês. Neste processo, a carne é armazenada em refrigeração, sem qualquer tipo de embalagem, por algumas semanas, o que permite uma desidratação leve de sua superfície. Durante esse tempo, algumas reações químicas e enzimáticas vão acontecendo e o sabor da carne vai se acentuando. Imagine algo diferente agora. Talvez uma carne maturada com uma camada de manteiga de leite ou manteiga de cacau... O sabor deve ser muito especial. Estamos trabalhando com isso também. Essas são algumas das novas técnicas para melhorar cada vez mais esse produto tão amado pelo brasileiro. E aí, quem topa um churrasco essa semana? Ah não se esqueça de ver se a carne foi maturada. Bom apetite!