



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Celulose Online

Data: 27/10/2018

Caderno/Link: <https://www.celuloseonline.com.br/madeira-de-reflorestamento/>

Assunto: Pesquisa revela processo de fabricação de bacon com madeira de reflorestamento

Pesquisa revela ^{Arquise} processo de fabricação de bacon com madeira de reflorestamento



Por CELULOSE ONLINE
OUTUBRO 27, 2018



LENDO AGORA

Pesquisa revela processo de fabricação de bacon com madeira de reflorestamento



CONTEÚDO

Artigo Completo

Comentários

Foi divulgada uma pesquisa realizada pela Escola Superior de Agricultura Luis Queiroz (EsaIQ/USP), sobre o uso de madeiras de reflorestamento no processo para fabricação de bacon.

Em laboratório, o trabalho observou benefícios ao usar diferentes madeiras de reflorestamento brasileiras na etapa de defumação do bacon.

O estudo foi apresentado por Izabella Soletti.

“Derivado da carne suína, o bacon passa por um processo de defumação obtida pela queima de madeiras ou por adição da fumaça líquida, que contém o extrato pirolenhoso vegetal, condensado”, explica a autora do projeto.

Como a defumação tradicional é realizada com madeiras, Izabella realizou seu estudo empregando produtos de reflorestamento (acácia mangium, acácia mearnsii, bracatinga, bambu, teca e eucalipto) no processo de defumação, a fim de reduzir os impactos ambientais e contribuir para a preservação da flora nativa.

“Para consolidar o resultado, submetemos as amostras ao teste sensorial com consumidores habituais de bacon para avaliar o sabor e o aroma”, explicou Izabella.

A partir do teste, verificou-se alterações positivas para características sensoriais esperadas para um bacon de qualidade, apreciado pelo consumidor.



“Por exemplo, ao longo da degustação os consumidores marcaram como “dominante” – atributo que chama mais atenção, crocante, suculento, amadeirado e defumado, para quase todas as amostras, que são atributos esperados em relação ao sabor e textura frequentemente observados neste tipo de amostra, principalmente pelo processo ao qual foram submetidos de defumação e fritura prévio ao consumo”.

As amostras que não tiveram o mesmo resultado foram as defumadas com madeira de eucalipto e fumaça líquida que resultou em perda de macies, porém o sabor permaneceu.

Outro aspecto que se destaca na caracterização sensorial foi o emprego da Dominância Temporal de Sensações (TDS), método de análise desenvolvido na França e que começou a ser estudado em 1999 e foi publicado pela primeira vez em 2009.

O TDS considera as taxas de dominância (atributo que chama mais atenção) e o tempo em que as características (sensações) são percebidas durante a avaliação dos produtos.

Até o momento não foram publicados estudos com TDS e avaliação de bacon. O método se destaca por sua rápida execução, facilidade e baixo custo em relação aos métodos clássicos de análise sensorial”, complementa a autora do trabalho.

Fonte: Agrolink

