



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: A Tribuna Piracicabana

Data: 28/10/2018

Caderno/Link: Capa

Assunto: Defumação de bacon com madeira de reflorestamento

Defumação de bacon com madeira de reflorestamento

Uso de madeiras alternativas não interferiu em atributos como aroma e sabor na maioria das amostras e pode ser uma alternativa mais sustentável

Usar madeiras de reflorestamento no processo para a fabricação de bacon. Essa foi a proposta de uma pesquisa realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP). De autoria de Izabella Soletti, o estudo foi apresentado no programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob orientação da professora Carmen Contreras Castillo, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição.

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

"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 tradi-

cional 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 rela-

ção 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 maciez, porém o sabor permaneceu.

A professora Carmen ressaltou a importância de utilizar madeiras reflorestadas. "O Brasil é considerado um bom local para o cultivo e extração de madeira reflorestada várias delas são baratas e estão disponíveis em maior quantidade como, por exemplo, o eucalipto", disse a professora.

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 es-

tudado 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.

O projeto contou com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e, em sua execução, também estiveram envolvidos os alunos de doutorado Erick Saldaña e Thais Merlo, estudantes de mestrado, iniciação científica, que contaram com apoio da técnica Mariana D.B. Dargelio responsável pelo laboratório sob supervisão da pro-



O trabalho observou benefícios ao usar diferentes madeiras de reflorestamento brasileiras na etapa de defumação do bacon

fessora Carmen. O grupo trabalhou em parceria com o Departamento de Ciências Florestais da Esalq, representado pela professora Luciana Duque Silva, que con-

tribuiu na seleção e na obtenção das madeiras utilizadas na defumação e pelo professor Francides da Silva Jr. nas análises físico-químicas de caracterização destas madeiras.

