



EFEITO DA ADIÇÃO DE EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA EM CARNE BOVINA MOÍDA

Moisés Sesion de Medeiros Neto¹, Osvaldo Soares da Silva²

RESUMO

A carne é um alimento que possui características nutricionais importantes para a dieta de crianças, adultos e idosos, tratando-se de uma fonte proteica de alto valor biológico, de origem animal, possuindo vitaminas importantes necessários para o organismo. A carne moída é um dos produtos mais consumidos e possui um alto potencial à exposição em temperatura inadequada e a própolis, por ser um produto altamente diversificado, com atividades antimicrobianas e antioxidantes, torna-se um componente capaz de prolongar o tempo de vida útil. O presente estudo teve como objetivo adicionar extrato de própolis vermelha como antioxidante natural em carne bovina moída durante 0, 7, 14 e 21 dias de armazenamento a uma temperatura de 7°C. Os parâmetros físico-químicos de teor de água, proteína, lipídeos e cinzas mantiveram estáveis até o 14º dia de armazenamento, já os microbiológicos, apresentaram picos de contaminação microbiana por coliformes a 35°C e 45°C nesse mesmo período, contudo, foi determinado ausência de *Salmonella* sp/25g na carne analisada, tornando-a adequada para o consumo humano.

Palavras-chave: Carne processada, antimicrobianos, armazenamento.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: moisesion@live.com

²D. Sc. Professor de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: osvaldo_so2002@yahoo.com.br

EFFECT OF ADDITION EXTRACT OF RED PROPOLIS IN GROUND BEEF

ABSTRACT

Meat is a food that has important nutritional characteristics for the diet of children, adults and the elderly, being a source of protein of high biological value, of animal origin, possessing important vitamins necessary for the organism. Ground beef is one of the most consumed products and has a high potential for inadequate temperature exposure and propolis, as a highly diversified product with antimicrobial and antioxidant activities, becomes a component capable of prolonging the shelf life. The present study aimed to add red propolis extract as a natural antioxidant in milled beef during 0, 7, 14 and 21 days of storage at a temperature of 7°C. The physicochemical parameters of water, protein, lipids and ash contents remained stable until the 14th day of storage, while the microbiological ones presented peaks of microbial contamination by coliforms at 35 and 45°C in the same period, however, it was determined absence of *salmonella* sp/25g in the analyzed meat, making it suitable for human consumption.

Keywords: Processed meat, antimicrobials, storage.

