



ELABORAÇÃO DE AMACIANTE DE CARNE LIGHT COM TEMPERO À BASE DE TAMARINDO EM PÓ LIOFILIZADO

Rayani Maciel dos Santos¹, Thaisa Abrantes Souza Gusmão²

RESUMO

Dentre as características de qualidade da carne bovina, a maciez assume posição de destaque, sendo assim, o amaciamento da carne é um processo que merece grande atenção dos pesquisadores, pois atualmente tem crescido a exigência dos consumidores por produtos de qualidade. Os produtos liofilizados são uma destas alternativas que está começando a surgir, ainda que incipiente, notadamente, no que se refere a produtos comerciais. Atualmente existe um apelo muito grande quanto ao consumo de produtos mais saudáveis, com teor de sódio reduzido, mas que sejam atrativos ao consumidor. Por apresentar excelentes qualidades nutricionais, com agradável aroma e sabor ácido-doce, o tamarindo (*Tamarindus indica* L.) é muito utilizado como ingrediente em condimentos e molho. Por estes motivos, este trabalho teve como objetivo elaborar um possível amaciante para carnes light com tempero à base de tamarindo em pó liofilizado e realizar a aplicação em carnes, avaliando suas características físicas e sensoriais. A adição de maltodextrina, bem como, a secagem por liofilização resultou em modificações nas características físicas e físico-química das polpas. A adição do amaciante não interferiu estatisticamente nos valores de percentual de rendimento e encolhimento das carnes. Menores valores de firmeza foram encontrados para as amostras com adição do amaciante por 10 e 15 minutos nas carnes antes da cocção. O estudo desenvolvido permitiu comprovar a viabilidade da adição do amaciante a base da polpa de tamarindo em carne bovina, pois do ponto de vista sensorial, comprovou-se que o produto obteve uma maior maciez e um melhor sabor.

Palavras-chave: *Tamarindus indica* L., Liofilização, Maciez de carnes, Avaliação sensorial

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: rayanimaciel@hotmail.com

²Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ta_brantes@hotmail.com

PREPARATION OF LIGHT MEAT TENDERIZER WITH FREEZE-DRIED TAMARIND POWDER

ABSTRACT

Among the quality characteristics of beef, tenderness assumes a prominent position, so the tenderization of meat is a process that deserves great attention of researchers, because nowadays the demand of consumers for quality products has grown. Lyophilized products are one of these alternatives are beginning to emerge, although incipient, notably with regard to commercial products. There is a great appeal today for the consumption of healthier products with low sodium content but which are attractive to the consumer. Due to its excellent nutritional qualities, pleasant aroma and sweet-sour taste, tamarind (*Tamarindus indica* L.) is widely used as an ingredient in condiments and sauce. For these reasons, this study aimed to develop a possible softener to light meats seasoned with tamarind based on freeze-dried powder and perform the application in meat, assessing their physical and sensory characteristics. The addition of maltodextrin as well as freeze drying resulted in changes in the physical and physicochemical characteristics of the pulps. The addition of the tenderizer did not affect statistically the percentage values of yield and shrinkage of meat. Lower firmness values were found for the samples with the addition of tenderizer for 10 and 15 minutes in meat before cooking. The study developed showed the feasibility of adding the softener to the base of tamarind pulp in beef, because from the sensory point of view, it was proved that the product obtained a greater softness and a better flavor.

Keywords: *Tamarindus indica* L. freeze drying, meat softness, sensory evaluation

