



REVESTIMENTO BIODEGRÁVEL COM EXTRATO DA SEMENTE DE COENTRO NA QUALIDADE DE ALMÔNDEGAS OVINAS

Vívian Mabelly Pereira Barboza¹, Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles²

RESUMO

A carne ovina é um alimento popular, especialmente no nordeste brasileiro, mas apresenta alta perecibilidade devido às suas características físico-químicas, como alta umidade e atividade de água, além do elevado teor de proteínas e lipídios. Essas propriedades favorecem processos de oxidação e deterioração durante o armazenamento. Para aumentar a vida útil do produto, uma estratégia eficaz é o uso de embalagens aprimoradas. Neste contexto, as embalagens biodegradáveis se destacam como uma excelente alternativa para a preservação da carne ovina. O revestimento desenvolvido a partir de gelatina e babosa atua como uma barreira atóxica, impedindo o contato direto da almôndega ovina com o ambiente externo, o que ajuda a preservar suas características sensoriais e físico-químicas, além de prolongar a vida útil do produto. A adição de extrato de semente de coentro ao revestimento biodegradável mostrou-se eficaz na conservação das almôndegas ovinas. Durante o estudo, foram analisados os parâmetros das almôndegas revestidas com a solução filmogênica ao longo de períodos de armazenamento de 0, 5, 8, 10 e 12 dias sob refrigeração ($\pm 4^{\circ}\text{C}$). Os resultados demonstraram a efetividade do revestimento incorporado com o extrato vegetal na redução da deterioração da carne, contribuindo assim para a extensão da vida de prateleira (shelf life) do produto.

Palavras-chave: Revestimento, Carne ovina, extrato vegetal.

¹Vívian Mabelly Pereira Barboza <Engenharia de alimentos>, Departamento de <UATA>, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: vivianmabelly@gmail.com

²Bruno Raniere Lins de Albuquerque Meireles<Doutor>, <Professor>, <UATA>, UFCG, Pombal, PB, e-mail: bruno_meireles7@hotmail.com

REVESTIMENTO BIODEGRÁVEL COM EXTRATO DA SEMENTE DE COENTRO NA QUALIDADE DE ALMÔNDegas OVINAS

ABSTRACT

Lamb meat is a popular food, especially in northeastern Brazil, but it is highly perishable due to its physical and chemical characteristics, such as high humidity and water activity, in addition to its high protein and lipid content. These properties favor oxidation and deterioration processes during storage. To increase the product's shelf life, an effective strategy is to use improved packaging. In this context, biodegradable packaging stands out as an excellent alternative for preserving lamb meat. The coating developed from gelatin and aloe vera acts as a non-toxic barrier, preventing direct contact of the lamb meatball with the external environment, which helps to preserve its sensory and physical and chemical characteristics, in addition to extending the product's shelf life. The addition of coriander seed extract to the biodegradable coating proved to be effective in preserving lamb meatballs. During the study, the parameters of the meatballs coated with the film-forming solution were analyzed over storage periods of 0, 5, 8, 10 and 12 days under refrigeration ($\pm 4^{\circ}\text{C}$). The results demonstrated the effectiveness of the coating incorporated with the plant extract in reducing meat deterioration, thus contributing to extending the shelf life of the product.

Keywords: Coating, Sheep meat, vegetable extract.

