



Notícia Impresso

Enviar

Avaliar

Download

Versão para Impressão

Dos retalhos para um coproduto

Tipo de Clipping: Impresso
Assunto: Ajinomoto Institucional
Data: 01/11/2011

Veículo: Feed & Food
Página: 110/111
Seção: Geral

Tiragem:
15000

| food

DOS RETALHOS PARA UM COPRODUTO

TECNOLOGIA CAPAZ DE REESTRUTURAR PEDAÇOS DE CARNE TORNA-SE ALTERNATIVA PARA OS PROCESSOS CONVENCIONAIS

| **MARIANA CAVALCANTI,**
DA REDAÇÃO

Mais com menos. Este é o rumo sem volta da indústria de alimentos, ainda mais quando incide na capacidade de se manter mais ou menos constante, ou estável, por longo período, característica incutida nas práticas sustentáveis e de seu tripé social, econômico e ambiental.

A citação proferida pelo consultor Hudson Silveira relatando um de seus episódios pela China que reflete muito bem esta nova condição da agroindústria. "Comemos tudo o que está embaixo da água exceto submarinos, tudo que anda em cima da terra com quatro pernas exceto mesa e, tudo que voa exceto helicópteros", considerações feitas por uma asiática. Portanto, se o Brasil será responsável por 44% da demanda mundial por carne até 2020, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, Brasília/DF), cabe à indústria ficar

atenta às inovações de mercado, pois precisará extrair praticamente tudo que a proteína animal oferece.

Tecnologia bastante utilizada no pescado e que, atualmente, migra para outras proteínas por meio da **reedificação** da carne

Um ponto decisivo desta exploração é o total aproveitamento da carcaça bovina, possibilitando para a indústria a criação de

coprodutos. Hoje, são ofertados 23 cortes de uma carcaça, por exemplo, já os chamados retalhos são destinados à produção de carnes moldadas, hambúrgueres e embutidos como salsichas, produtos de menor valor de comercialização. A questão é: por que não criar ou ligar esses 'retalhos' por meio da reestruturação da carne?

Pois bem, é sobre isso que vamos falar nas linhas abaixo. Uma tecnologia bastante utilizada no pescado e que, atualmente, migra para outras proteínas por meio da reedificação da carne. Processo capaz de transformar as sobras em um produto semelhante ao músculo intacto, e que com imaginação abre espaço para a criação de vários produtos de maior valor agregado.

A cola. Enzima transglutaminase, desenvolvida pela multi Ajinomoto sob o nome de Activa®, promove a ligação entre pro-

teínas, atuando sobre os resíduos de lisina e glutamina das proteínas presentes nos alimentos, realizando ligações cruzadas entre as mesmas formando verdadeiras redes proteicas. "Isso modifica o comportamento das proteínas e possibilita várias aplicações na indústria de alimentos", explica o supervisor de Marketing – *Foods Ingredients* da Ajinomoto (São Paulo/SP), Marcelo Machado.

Ele explica que a reestruturação ou a união de pedaços de carne é o resultado das ligações proteicas realizadas pela transglutaminase. "A enzima liga entre si as proteínas presentes nas aparas de carne, fazendo com que os pedaços permaneçam unidos. Esse processo é utilizado pela indústria da carne para aumentar o aproveitamento das aparas e melhorar a textura de seus produtos, padronizando porções e agregando valor ao produto final".

Além da reestruturação, o supervisor salienta que a transglutaminase pode ser utilizada para a melhoria de textura em produtos como presuntos, mortadelas, linguças, salsichas e salames. "A enzima melhora parâmetros como fatiabilidade, aparência e suculência nestes produtos, mas permite também reduzir custo e sódio nos produtos cárneos, uma forte tendência em toda a indústria de alimentos".

Para este tipo de enzima existem muitos mercados potenciais – basicamente todos aqueles em que se encontram alimentos com teor proteico elevado, como carnes, panificação, massas, lácteos e proteínas vegetais –, contudo a legislação brasileira permite a utilização em carnes, bebidas lácteas, *petit suisse*, massas e produtos de panificação. "Os fabricantes de enzimas no Brasil participam de discussões periódicas com o MAPA para atualizar a legislação", acrescenta Machado.

Preparação enzimática. A transglutaminase é comercializada como uma mistura para ser adicionada com outros ingredientes e veículos que facilitam a ação enzimática. Essas misturas são pós levemente amareladas, insípidas e inodoras, e podem ser aplicadas na forma de pó ou diluídas em água. Machado comenta que os benefícios da enzima são vários, permitindo à indústria "reduzir desperdícios e aumentar o aproveitamento de aparas em frigoríficos; criar produtos em tamanho, peso e formato padronizados (a partir de matérias-primas totalmente variáveis); criar



■ **Marcelo Machado** é o supervisor de Marketing - *Foods Ingredients* da Ajinomoto

produtos inovadores, combinando carnes de diferentes cores e texturas (aplicação comum em gastronomia); melhorar a textura de produtos cárneos, reduzindo perdas no fatiamento; possibilitar redução de custo; auxiliar a redução de sódio em produtos cárneos; aumentar o rendimento na fabricação de queijos; melhorar a retenção de proteínas na coagulação do queijo; reduzir a sinerese em iogurtes; melhorar a cremosidade em sorvete", e considera que nos casos dos queijos, iogurtes e sorvetes esses benefícios são comprovados em outros países. "Como a legislação do Brasil não permite o uso da enzima nestas categorias, esses benefícios não são aproveitados pelos laticínios nacionais", frisa o supervisor.

Além destas vantagens, Machado acrescenta que como a transglutaminase atua exclusivamente sobre a união ou na melhoria de textura dos produtos cárneos, não gera quaisquer alterações em sabor ou vida de prateleira. 