

Estudantes baianas criam embalagem para evitar deterioração da carne

Notícias

Postado em: 18/12/2023 14:10

A conservação da carne bovina não é uma tarefa fácil. Logo, quando não é armazenado de forma correta, o alimento pode estragar e causar danos à saúde. Com o objetivo de solucionar este problema, um grupo de estudantes e a coordenadora do projeto, a professora do Instituto Federal Baiano (IF Baiano), Normane Mirele, desenvolveram um filme biodegradável que tem a capacidade de interagir com a carne bovina, prolongando sua vida útil nas prateleiras por meio da redução da oxidação lipídica.

A conservação da carne bovina não é uma tarefa fácil. Logo, quando não é armazenado de forma correta, o alimento pode estragar e causar danos à saúde. Com o objetivo de solucionar este problema, um grupo de estudantes e a coordenadora do projeto, a professora do Instituto Federal Baiano (IF Baiano), Normane Mirele, desenvolveram um filme biodegradável que tem a capacidade de interagir com a carne bovina, prolongando sua vida útil nas prateleiras por meio da redução da oxidação lipídica. O filme biodegradável, produzido a partir do amido de mandioca e resíduos de gelatina bovina, foi desenvolvido no Laboratório de Bromatologia, do IF Baiano, Campus Guanambi. O produto possui em sua composição uma substância chamada de 'ativo', que é o extrato de ora-pró-nobis, capaz de interagir com a carne bovina e reduzir sua oxidação lipídica ao longo dos dias de armazenamento. A coordenadora do projeto, Normane Mirele, conta a experiência junto às suas alunas. "A carne bovina possui, naturalmente, na sua composição, teores de gordura. Essa gordura provoca, ao longo do tempo, o que chamamos de rancidez oxidativa, então o ativo presente no filme é capaz de inibir a rancidez do produto, prolongando, portanto, a sua qualidade na prateleira". Com a solução criada pelas estudantes, o filme passa a ser uma alternativa para o mercado consumidor de carne, já que aumenta a vida útil do alimento na prateleira dos supermercados, reduzindo o impacto ambiental devido ao seu caráter biodegradável. Além do IF Baiano, o projeto tem parceria com a Universidade Federal de Sergipe (UFS) e a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (Uesb). Compõem a equipe Normane Mirele, Maria Elis Ferreira, tecnóloga em Agroindústria, e Jocilane Pereira, doutoranda em Engenharia e Ciência de Alimentos. Bahia Faz Ciência A Secretaria Estadual de Ciência, Tecnologia e Inovação (Secti) estreou no Dia Nacional da Ciência e do Pesquisador Científico, 8 de julho de 2019, uma série de reportagens sobre como pesquisadores e cientistas baianos desenvolvem trabalhos em ciência, tecnologia e inovação de forma a contribuir com a melhoria de vida da população em temas importantes como saúde, educação, segurança, dentre outros. As matérias são divulgadas semanalmente, sempre às segundas-feiras, para a mídia baiana, e estão disponíveis no site e redes sociais da Secretaria. Se você conhece algum assunto que poderia virar pauta deste projeto, as recomendações podem ser feitas através do e-mail ascom@secti.ba.gov.br. Fonte: Ascom/Secti