

## UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS DE ABACAXI NA PRODUÇÃO DE CONDIMENTO PARA O AMACIAMENTO DE CARNES.

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

**CORREIA; Carlos Eduardo Carvalho<sup>1</sup>, SILVA; Mariângela Vieira Lopes<sup>2</sup>, SANTOS; Vaneska Augusta Borges dos<sup>3</sup>**

### RESUMO

O abacaxi, fruto bastante utilizado na indústria de produção de sucos no Brasil, gera uma série de resíduos agrícolas, como o caule, folha, casca, coroa e talos, do qual é possível obter a bromelina, enzima vegetal com atividade proteolítica utilizada em grande escala pelas indústrias de alimentos e farmacêutica. Devido a sua propriedade proteolítica, a bromelina apresenta relevante potencial no processo de amaciamento de carnes. A Bahia ocupa o 4º lugar na produção de abacaxi do País, e a partir da utilização desses resíduos, que em sua maioria são descartados de maneira inadequada, pode-se obter essa enzima de maneira sustentável para a produção de condimentos naturais, utilizados no amaciamento de carnes, ou até mesmo, a utilização dos resíduos de cascas e talos desidratados. Com base nisso, essa revisão busca analisar o potencial do uso de resíduos do abacaxi para elaboração de temperos naturais utilizados para o amaciamento de carnes. Nesse viés, foram realizadas buscas em base de dados como Google Acadêmico, Scielo, Web of Science, Portal de Periódicos Capes, utilizando os seguintes descritores: bromelina, amaciante de carnes, resíduos agrícolas do abacaxi, temperos naturais. O desenvolvimento de novos produtos alimentícios é um campo promissor e inovador. Quando se alia o aproveitamento de resíduos e descartes vegetais, com intuito de produzir com baixo custo, diminuir a produção de resíduos, etc, ganha ainda mais notoriedade. O amaciante de carnes é um condimento pronto empregado nas preparações, com o papel de transformar a carne classificada como dura em uma carne macia. E o uso de amaciantes à base de enzimas vegetais, como a bromelina, surge como alternativa para substituição da utilização de temperos prontos industriais. Alguns estudos mostraram que a casca do abacaxi liofilizada possui maior valor de atividade enzimática, podendo chegar a sete vezes mais que outros resíduos. Esse fato aparece como um ponto positivo, uma vez que a utilização das cascas liofilizadas são mais aconselháveis, pois apresentam baixa atividade de água, favorecendo, diretamente, a manipulação, transporte e conservação do produto. A maciez da carne é uma importante característica que os consumidores consideram na hora da compra ou consumo. Além da qualidade sensorial mais estimada, a maciez também é um relevante critério de qualidade, que detém influência sobre o valor comercial. Portanto, o desenvolvimento de temperos à base de bromelina para o amaciamento de carnes é uma opção promissora. Assim, os resíduos do abacaxi apresentam potencial inovador para utilização em projetos de produção de temperos naturais para o amaciamento de carnes, tornando-

<sup>1</sup> Graduando em Nutrição pela UNEB - Bolsista de Iniciação Científica pelo CNPq, carloseduardocarvalho@gmail.com

<sup>2</sup> Farmacêutico pela Faculdade de Farmácia da UFBA - Doutora em Química pelo Instituto de Química da UFBA - Professor Titular da UNEB, MLOPES@UNEB.BR

<sup>3</sup> Graduanda em Nutrição pela UNEB - Bolsista de Iniciação Científica pelo CNPq, augusta.vaneska@gmail.com

se uma alternativa sustentável e mais saudável para o consumidor.

**PALAVRAS-CHAVE:** Amaciante, Bromelína, Carne, Resíduos Agrícolas

<sup>1</sup> Graduando em Nutrição pela UNEB - Bolsista de Iniciação Científica pelo CNPq, carloseduardocarvalho@gmail.com

<sup>2</sup> Farmacêutico pela Faculdade de Farmácia da UFBA - Doutora em Química pelo Instituto de Química da UFBA - Professor Titular da UNEB, MLOPES@UNEB.BR

<sup>3</sup> Graduanda em Nutrição pela UNEB - Bolsista de Iniciação Científica pelo CNPq, augusta.vaneska@gmail.com