

## AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE CONGELAMENTO DE MIÚDOS SUÍNOS EM TÚNEL ESTÁTICO DE UM FRIGORIFICO NO OESTE CATARINENSE

Pesquisador(es): BELEGANTE, Patrícia Roberta; CARLI, Eliane Maria DE; BASSANI, Luana Andressa  
Curso: Engenharia de Alimentos  
Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O consumo de carne suína cresceu consideravelmente nas últimas décadas, sendo um dos principais produtos exportados pelo Brasil. Os subprodutos, como os miúdos, estão retornando ao centro da indústria global de carnes, provocando uma mudança no aproveitamento da carcaça, que passa de cortes nobres para cortes de aproveitamento e miúdos. Este trabalho teve como objetivo avaliar a eficiência de congelamento de miúdos suínos em um frigorífico no oeste de Santa Catarina. Foram avaliados dois tipos de miúdos, pé e língua, em diferentes locais e posições em um túnel de congelamento estático, com relação ao intervalo de tempo necessário para os produtos atingirem temperatura mínima de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Os registros dos dados de temperatura foram obtidos com o auxílio de um data logger. Os produtos foram comparados em relação a diferentes posições no interior do túnel de congelamento, identificando assim locais mais e menos favorecidos pelo fluxo de ar frio. Concluiu-se que o Local 1 é o que possui maior eficiência de congelamento, levando um espaço de tempo menor para atingir a temperatura mínima de  $-18^{\circ}\text{C}$ , enquanto que o Local 2 é o mais desfavorecido.

Palavras-chave: Carne suína. Miúdos suínos. Congelamento. Qualidade.

E-mails: eliane-carli@hotmail.com.