

ELABORAREA ȘI IMPLEMENTAREA TEHNOLOGIEI INOVAȚIONALE DE MATURARE PRIN USCARE A CĂRNII DE BOVINĂ ”DRY AGED BEEF”

Viorica BULGARU, Natalia NETREBA

Universitatea Tehnică a Moldovei

Carnea de bovină este apreciată pentru conținutul său important de macronutrienți în asigurarea unei diete sănătoase și echilibrate. Conținutul de proteine, enzime proteolitice împreună cu viteza de contracție musculară (carne de bovină - contracție lentă), tipul de metabolism (oxidativ pentru carnea de bovină) determină variația vitezei de maturare a tipului de mușchi.

Acest indicator este cel mai scăzut pentru carne de bovină în comparație cu alte tipuri de carne. Astfel, carnea de bovină la pregătirea pentru consum este supusă unor tratamente termice mai lungi, care au un efect negativ asupra compoziției chimice inițiale. În acest context, pentru a obține caracteristici ridicate de frăgezime, suculență, consistență, carnea de bovină poate fi supusă procesului de maturare prin uscată, cu parametri controlați în camera de maturare.

Proiectul se concentrează în principal pe parametri specifici, incluzând maturarea prin uscare (durata, temperatura, umiditatea relativă și circulația aerului), calitatea organoleptică (aroma, frăgezime și suculența), fizico-chimică și microbiologică. În timpul maturării, procesele de proteoliză și lipoliză se intensifică, carnea devine suculentă, aroma devine mai intensă datorită reducerii zaharurilor, eliberării de aminoacizi liberi, peptide și descompunerii ribonucleotidelor, enzimele naturale din carne descompun proteinele ceea ce duce la creșterea frăgezimii cărnii.

International fair of innovation and creative education for youth, ICE-USV

Implementarea unei tehnici de maturare prin uscare a cărnii de bovină în camera de maturare cu parametri prestabiliți este prima de acest tip în Republica Moldova.