**FUMAÇAS LÍQUIDAS NA PREVENÇÃO DA OXIDAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS**

A oxidação é a maior causa de deterioração de produtos cárneos e de alimentos que contém gordura em sua composição. Ela pode provocar alterações no sabor, no aroma, na coloração, na textura e no valor nutricional do alimento. Os antioxidantes mais utilizados pela indústria são os sintéticos, os agentes sinergistas e os naturais.

Os antioxidantes sintéticos mais comuns são os compostos fenólicos: BHT, BHA e TBHQ. Os agentes sinergistas potencializam a ação de antioxidantes sintéticos ou naturais, sendo que os mais comuns são os ascorbatos, eritorbatos e palmitados.

As fumaças líquidas são largamente aplicadas na substituição da defumação tradicional, com o objetivo de desenvolver aroma, sabor e cor característicos da defumação, de forma mais econômica e eficiente. A fumaça líquida é considerada um antioxidante natural.

As fumaças líquidas são compostas principalmente de ácidos orgânicos, carbonilas e fenóis. Os ácidos orgânicos são responsáveis pela aceleração de cura e possuem ação antimicrobiana e de regulação de acidez. As carbonilas são responsáveis pela formação da cor de defumado. E os fenóis são os principais responsáveis pelo sabor característico de defumado e também têm funções antimicrobianas e antioxidantes.

As fumaças líquidas podem ser aplicadas como antioxidantes em carnes processadas e seus derivados, como salsichas, mortadelas, linguiças frescas e cozidas, hambúrgueres, marinados de suínos, frangos e bovinos, embutidos fatiados e bacon.

Os principais métodos de aplicação das fumaças líquidas são por meio de imersão, aplicação interna na embalagem, borrifamento ou atomização e aplicação na massa:

**- Imersão:** método para aplicação externa. Indicada principalmente para produtos com baixa atividade de água e com barreiras de formulação mais robustas, cuja deterioração inicial caracteriza-se pela formação de acidez externa, devida, principalmente, a ação das bactérias lácticas. A forte ação bacteriostática inibe o crescimento destas bactérias;

- **Aplicação Interna na Embalagem**: é indicada na mesma situação explicitada na imersão, porém com facilidades operacionais em alguns casos. Ao borrifar ou adicionar uma pequena quantidade na embalagem final, forma-se um filme de fumaça ao redor do produto quando o vácuo é aplicado;

- **Borrifamento ou Atomização**: possui a mesma indicação da aplicação por imersão e na embalagem, porém pode apresentar maior facilidade operacional como em linhas de salsicha a granel.

- **Aplicação na Massa:** indicada para produtos com menores barreiras na formulação, como os produtos com maior atividade de água, por exemplo, linguiças frescas, presuntos, injetados e marinados de frangos e suínos.

A indústria de produtos cárneos possui o desafio de combater a oxidação em seus produtos de forma eficaz, e com ingredientes que atendam a legislação e a demanda dos clientes por menos conservantes artificiais. A fumaça líquida é uma excelente opção para agregar mais sabor e maior tempo de prateleira aos produtos.

**Fuchs Gewürze do Brasil Ltda.**

Tel.: (11) 4591-8200

*www.fuchs.com.br*