**CARNES DESIDRATADAS**

Sabemos que vem de longa data a preocupação do ser humano com a conservação da carne, pela sua característica de rápida deterioração. Há evidências de que o homem primitivo já utilizava a secagem ao sol e, com a descoberta do fogo, a defumação. A antiga Grécia de Homero (2.000 anos a.C.) utilizava a salga como meio de conservação. Os Egípcios, 450 anos a.C. utilizavam a salga e a secagem ao sol.

O primeiro desidratador de que se tem registro foi construído na França em 1795, planejado para controlar as condições de secagem com contínua circulação do fluxo de ar. No entanto, a tecnologia da desidratação de alimentos se expandiu efetivamente durante a Primeira Guerra Mundial e se aperfeiçoou durante a Segunda Guerra Mundial, em ambos os casos pela necessidade de grandes volumes de alimentos estáveis destinados a suprir as tropas em combate.

Apesar de muitas variáveis de processo, existem dois conceitos básicos de secagem nos quais a água é eliminada ou por evaporação, em que se aplica o calor; ou por sublimação, em que a secagem ocorre a frio.

Dentre as técnicas de secagem por evaporação estão: a secagem por ar quente, por atomização (*spray drier*), por rolos aquecidos (drum drier), em bandejas sob vácuo. A secagem da carne pode ocorrer por qualquer um destes métodos, sendo que no processo de *spray drying*, já se obtém o produto na forma de pó.

Considerando o seu valor nutricional, a carne obtida pelo processo da liofilização se destaca por garantir a manutenção das suas características naturais, sendo ingrediente nobre em um grande número de produtos disponíveis no mercado.

**Conheça Liomeat, a linha de carnes desidratadas da Liotécnica**

Presente no mercado de alimentos há mais 50 anos, a Liotécnica é uma empresa que oferece as melhores soluções em ingredientes desidratados, liofilizados e co-packer. A principal tecnologia da Liotécnica é a Liofilização, uma tecnologia de secagem que constitui na remoção da água através da sublimação, mantendo o perfil nutricional e sensorial dos alimentos.

O processo de Liofilização oferece as seguintes vantagens:

* Mínima perda de nutrientes.
* Aumento da vida útil do produto.
* Dispensa o uso de aditivos artificiais.
* Mínima perda do perfil sensorial.
* Rápida reidratação (ideal para instantâneos).
* Redução de peso (otimizando custos de transporte e armazenagem).
* Dispensa cadeia de refrigeração na armazenagem.

Acompanhando as tendências de saudabilidade e conveniência, oferece uma linha de ingredientes com propriedades sensoriais e nutricionais preservadas, minimamente processados, com oportunidades de aplicação para os mais diversos mercados. Para carnes, a Liotécnica desenvolveu a marca Liomeat, uma linha de carnes desidratadas através de dois tipos de secagem: desidratação convencional (ar quente) e liofilização (a frio). Saiba um pouco mais sobre cada tecnologia:

* **DESIDRATAÇÃO CONVENCIONAL -** A desidratação por ar quente é realizada através da passagem de ar aquecido pelo alimento (desidratação direta). A água é removida por evaporação a temperaturas em torno de 70-80°C, resultando em um produto final com umidade máxima de 8%.
* **LIOFILIZAÇÃO -** A liofilização é um processo de desidratação a frio baseado na eliminação da água através da sublimação. O produto primeiramente é congelado, em temperaturas abaixo do ponto triplo da água, sendo em seguida submetido a alto vácuo em câmaras apropriadas. Sob essas condições, a água passa de seu estado sólido para o gasoso a temperaturas muito baixas e sem a presença de oxigênio, fatores muito favoráveis à preservação das características sensoriais e nutricionais do alimento. Ao final do processo, quando a água já está quase completamente removida, a temperatura atinge no máximo 45°C. A umidade do produto final é em torno de 2 a 5%.

A liofilização é a técnica mais adequada para perfeita manutenção das características nutricionais e sensoriais de carnes, por não empregar altas temperaturas. Além disso, garante o diferencial de rehidratar instantaneamente quando se adiciona a água ao produto.

As carnes desidratadas e liofilizadas, têm sua aplicação em produtos culinários, instantâneos e semi-prontos, com o objetivo de conferir aspecto e sabor natural e elevar o padrão nutricional. Está comumente presente em:

* Sopas.
* Cup noodles.
* Polenta instantânea.
* Risotos.
* Temperos.
* Purê de batata instantâneo.
* Molhos e caldos.
* Alimentos infantis.
* Entre outras aplicações.

Pode ser aplicada também, com alta eficiência em preparações para dietas de valor protéico, como meio de reabilitação de doenças debilitantes.

A linha **Liomeat** é composta por carnes bovinas e de frango, que podem ser cortadas, moídas ou granuladas, visando atender requisitos específicos de formato.

As atuais formas de apresentação da linha **Liomeat** são: pó, cubos, moído, desfiado e granulado.

* A forma desfiada assegura o aspecto natural e é bastante atraente por remeter a uma característica de produto caseiro.
* Os cubos agregam valor a produtos como massas, cup noodles, risotos e molhos desidratados, por seu apelo visual.
* As opções em pó ou granulada distribuem-se uniformemente no produto, conferindo sabores de fundo e notas de arredondamento, e eliminando ou reduzindo a necessidade de uso de realçadores de sabor, dependendo do nível de aplicação.
* Em todos os tipos, o sabor e o aspecto que as carnes conferem aos produtos aplicados é inquestionável, possibilitando o desenvolvimento de produtos de forte apelo nutricional e sensorial.

**Alguns benefícios de aplicação de Liomeat:**

* possibilidade de elaborar produtos *premium* e inovadores.
* sabor original da carne mantido.
* os formatos cubos, moídos e desfiados agregam valor por seu apelo visual.
* os pós se distribuem uniformemente nas aplicações.
* facilidade na aplicação.
* boa relação custo x benefício.
* vida útil longa.

Através de diferentes métodos de desidratação e com uma equipe de pesquisa voltada para o desenvolvimento de produtos customizados, a Liotécnica cria soluções para atender suas necessidades específicas.

A fábrica de desidratação convencional e de liofilização de carnes possui implementadas as normas de qualidade da FSSC 22000, HACCP e BPF, e a Segurança de Alimentos é garantida através de uma estrutura moderna, composta por laboratórios de processo, físico-químico e de microbiologia, e ainda por um time de Qualidade que avalia os produtos desde o recebimento até a expedição do produto acabado.



**Liotécnica Tecnologia em Alimentos Ltda.**

Tel.: (11) 4785-2300

[*www.liotecnica.com.br*](http://www.liotecnica.com.br)