

Carnes

Maturação

Existe no mercado uma certa confusão em relação ao conceito de maturação. É comum o frigorífico comercializarem cortes resfriados com a indicação “em maturação”, conceito errado e enganoso. Um corte não pode ser comercializado estando em processo de maturação, mas sim, já maturado. O padrão de maturação Bertin respeita o prazo de, no mínimo, 21 dias para a concretização do processo.

Depois de identificada, embalada a vácuo e acondicionada em caixas, a carne é direcionada ao chamado **túnel de maturação**.

Maturação é o resultado de um processo natural de liberação de enzimas que atuam sobre as fibras da carne, que permanecera em repouso durante 21 dias, a uma temperatura permanente entre 0°C e 2°C. Neste período, as enzimas existentes na composição da carne passam a agir sobre suas fibras, atuando as chamadas “linhas Z”, responsáveis pela rigidez do corte. Esse processo natural de “amaciamento” da carne no Frigorífico Bertin ocorre em um ambiente moderno e totalmente automatizado, com capacidade para comportar, simultaneamente, até 400 toneladas de carne.

Ao contrário do que muitos consumidores pensam, não ocorre adição de produtos químicos e conservantes nas carnes. Passado o período estipulado para a maturação (processo de descanso), a carne fica com odor de sangue elevado, mas isso é normal também em carne embalada a vácuo.

Após essa etapa, elas podem ser congeladas ou resfriadas. Posteriormente, as caixas são enviadas para a câmara central e serão encaminhadas para comercialização.

Na armazenagem de carnes temos que observar dois itens importantes:

Os compradores de restaurante devem ter alguns cuidados quando efetuarem uma compra devendo optar em adquirir por últimos os produtos resfriados e congelados, deslocando-se rapidamente para o local de destino.

Quando em caso de longa distância, devem utilizar bolsa térmica, evitando grande perda de temperatura ou quando receberem carne do frigorífico, não demorar a armazenar os produtos.

Temperatura

A temperatura é um dos fatores de grande importância para garantir a qualidade da carne nos restaurantes. Essa deve ser controlada atendendo às normas exigidas pelo Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Este controle deve ser efetuado em linha de produção, armazenagem na indústria, transporte e estabelecimento de revenda (câmara ou freezer).

Manter a temperatura do produto de acordo com a indicação na etiqueta:

- Cortes bovinos resfriados – Temperatura ideal 2°C
- Cortes bovinos congelados – Temperatura ideal -18°C

Conservação

A conservação de um produto implica em manter suas características microbiológicas e físico-químicas. Os fatores necessários para obter-se a conservação da carne no restaurante são: câmara ou freezer com temperatura ideal, limpos e higienizados; se possível não misturar carnes bovinas com suínas, aves e peixes, para não obter uma contaminação cruzada. As carnes devem ser armazenadas em recipientes tampados assim que forem retiradas do vácuo.

Com isso, os restaurantes adquirem os mesmos cuidados que um bom frigorífico tem com a carne que produz.

Créditos: Revista Carne, Maturação e Armazenagem – Parte III