



A Ciência e os caminhos do desenvolvimento

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE LINGUIÇA TIPO FRESCAL A PARTIR DE CARNE OVINA DE DESCARTE

Gustavo Victor Louvain, Thais Romano de Vasconcelos e Almeida

A qualidade da carne ovina está diretamente associada às suas características sensoriais, tais como, maciez, suculência, sabor e odor. No Brasil, a carne de animais jovens, apresenta características sensoriais especiais, alcançando um bom valor de mercado, em contraste com a carne de animais adultos, principalmente de descarte, mais difíceis de serem comercializados, por apresentar menor maciez, textura mais firme e um sabor e odor característico mais intenso. A elaboração de produtos processados, evidencia uma alternativa para o limitado consumo observado para a carne fresca desse tipo de animal, uma vez que os produtos resultantes apresentam modificações das características sensoriais desagradáveis. Existem opções de processamento viáveis que facilitam a incorporação desse tipo de carne no mercado. O mercado de embutidos cárneos vem apresentando significativa expansão e alta competitividade, pois tais produtos fazem parte do hábito alimentar de uma parcela considerável de consumidores brasileiros. No Brasil, a linguiça é um dos embutidos cárneos mais produzidos, com baixo custo, provavelmente porque sua elaboração, além de não exigir tecnologia sofisticada, utiliza poucos equipamentos. O objetivo do presente trabalho foi elaborar linguiça do tipo frescal utilizando como matéria-prima a carne ovina de descarte, com diferentes proporções de gordura (15% - F1, 7,5% - F2 e 5% - F3) e determinar a composição centesimal das formulações. As formulações apresentaram teores de umidade de 65,64, 66,45 e 64,58% nas formulações F1, F2 e F3, respectivamente. O teor de cinzas variou de 2,53 a 2,88% entre as formulações, enquanto o teor proteico variou de 18,17 a 21,05%. A F3 apresentou o maior teor de lipídeos já que nesta formulação a inclusão de gordura foi maior. A elaboração de linguiça com carne ovina de animais de descarte é uma forma de agregar valor ao produto, além de difundir e divulgar a carne ovina e seus produtos, contribuindo para o aumento do consumo e para o desenvolvimento da ovinocultura como atividade econômica.

Palavras-chave: Análise centesimal, Carne ovina, Tecnologia de alimentos.

Instituição de fomento: IFFluminense.