



## Ciências Agrárias

### QUALIDADE FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE PRODUTOS CÁRNEOS CONTENDO SORO DE LEITE

SAULO VALADÃO ESCUDINI, Juliana Gonçalves Vidigal, Thays da Costa Silveira, Kátia Yuri Fausta Kawase, João Tomaz da Silva Borges

A indústria de laticínios é responsável por descarregar grande quantidade de resíduos nos mananciais hídricos e, neste sentido, o soro de leite tem sido um problema de relevância crescente, tanto por seu elevado poder poluidor, como pelo crescimento na produção mundial de queijos. Pesquisas com a finalidade de aproveitar o soro de leite e outros coprodutos da indústria de alimentos têm adquirido cada vez mais importância, tanto no que diz respeito ao aumento da oferta de alimentos e nutrientes, como em relação à diminuição de impactos ambientais e custos no tratamento de efluentes. A indústria de carnes tem buscado ingredientes, cárneos ou não, que melhorem as propriedades de textura e de retenção de água dos seus produtos, uma vez que a perda de água no cozimento afeta negativamente o rendimento e atributos sensoriais como sabor, suculência e textura. Neste sentido, o soro de leite é uma alternativa para melhorar as características de rendimento e aceitação, já que tem propriedades que permitem seu uso como substância enchedora, ligadora e extensora. A indústria cárnea utiliza mais usualmente como ingredientes o concentrado proteico de soro, o isolado proteico de soro e o soro em pó, que são mais caros, porém não o soro fluido em carnes processadas. São ainda incipientes pesquisas científicas envolvendo a incorporação de soro de leite fluido em produtos cárneos cominuídos, sendo esta, uma alternativa para a sua utilização, minimizando os custos dos produtos processados, além de reduzir risco de contaminação ambiental, com seu descarte na natureza. O objetivo do projeto é estudar a viabilidade tecnológica de utilização do soro de leite fluido na elaboração de hambúrguer bovino, apresuntado suíno e mortadela de frango. Serão realizadas análises físicas (avaliação da cor, análise do perfil de textura – TPA, rendimento na cocção e encolhimento), físico-químicas (teores de água, de lipídios, de proteínas, de cinzas, de fibra alimentar e de carboidratos) e análise sensorial (teste de aceitação por escala hedônica). A utilização de soro de leite fluido na elaboração de hambúrguer bovino, apresuntado suíno e mortadela de frango deverá possibilitar a obtenção de produtos com propriedades tecnológicas aceitáveis, apresentando características físicas, nutricionais e sensoriais iguais ou superiores àqueles tradicionalmente disponíveis para comercialização e consumo.

*Palavras-chave:* Soro de leite fluido, Produtos cárneos, Análise sensorial

Instituição de fomento: IF Fluminense  
IFF