



Ciências Agrárias

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE OVINA COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CLORETO DE SÓDIO

Patricia samary Mendonça, Fábio da Costa Henry,
Jonhny Azevedo Maia Júnior, Karla Silva Ferreira, Felipe Roberto
Ferreira, Amaral do Valleor

“A linguiça frescal de ovinos com redução dos teores de gordura e sal, possui grande potencial como alimento mais saudável. Este trabalho tem como objetivo, avaliar as características físico-químicas de linguiça frescal de carne ovina adicionadas de farinha de maracujá e cloreto de potássio (KCl). Os procedimentos experimentais foram realizados no Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), localizado no Município de Alegre/ES e no Laboratório de Tecnologia de Alimentos (LTA) pertencente ao CCTA (Centro de Ciência e Tecnologias Agropecuárias) da UENF. A gordura foi substituída, parcialmente, por farinha de maracujá contendo, segundo Oliveira (2009) uma média de 25% de pectina e a redução do sódio ocorreu pela substituição do NaCl por KCl. As formulações estão apresentadas na. Foram analisadas 21 amostras, subdivididas em três repetições de cada um dos sete tratamentos (controle, F1, F2, F3, F4, F5 e F6). As amostras de linguiça de cada formulação foram pesadas, antes e depois do cozimento e as diferenças nos pesos foram registradas. As linguiças foram envoltas em papel alumínio e levadas ao forno utilizando a grade superior com temperatura de 160°C por 30 minutos até a temperatura interna da linguiça atingir 75°C. O cálculo da perda pelo cozimento foi realizado por meio da seguinte fórmula: $\text{Perda pelo cozimento (\%)} = ((\text{peso após cozimento} - \text{peso antes cozimento}) / \text{peso antes do cozimento}) \times 100$. A perda pelo cozimento foi menor nas formulações com a substituição parcial da gordura pela farinha de maracujá em concentração mais elevada, ou seja, onde houve uma redução de 59% da gordura (F1, F2 e F3) e adição de farinha de maracujá. Conforme descrito por Souza et al. (2008). Cor Instrumental, a análise instrumental de cor das amostras foi realizada por reflectância no aparelho Color Quest XE, utilizando iluminante D65, ângulo de observação de 10°, pelo sistema CIELab (1978). Foram realizadas 8 leituras para cada amostra. Os dados obtidos foram submetidos às análises estatísticas ($p < 0,05$) Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Student. Não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as formulações F4, F5 e F6, assim como as formulações F1, F2, F3, F4 e F5. Yalinkiliç et al. (2012) observaram que as amostras se mantiveram constantes, ou seja, sem diferença significativa, sendo também observado por Fernandez-Lopez et al. (2007).

Palavras chave: qualidade, linguiça, light, ovino.

Instituição de fomento: FAPERJ/PIBIC
UENF