



Ciências Exatas e da Terra

323 AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE

Camilla Alves Rodrigues, Fábio da Costa Henry, Jonhny Azevedo
 Maia Júnior, Karla Silva Ferreira, Felipe Roberto Ferreira Amaral do Valle

As determinações dos teores de Na e K foram realizadas por fotometria de chama após preparo das amostras por via úmida com ácidos nítrico e perclórico. Os dados da linguiça fresca de ovinos (LFO) com redução de gordura e sal, possui grande potencial como alimento mais saudável. O objetivo é avaliar as características físico-químicas de LFO, adicionadas de farinha de maracujá e KCl. Os procedimentos experimentais foram realizados no IFES e no LTA do CCTA da UENF. Foram utilizadas 7 formulações de LFO, sendo uma controle. As formulações foram calculadas com redução do nível de Na e gordura. Foram analisadas 21 amostras, subdivididas em 3 repetições de cada 1 dos 7 tratamentos controle, F1, F2, F3, F4, F5 e F6. Todas as análises referentes à composição centesimal foram realizadas em triplicata, de acordo com BRASIL(2000) e Cecchi(1999), sendo o teor de carboidratos obtido por diferença e interpretado como teor de pectina obtidos foram submetidos às análises estatísticas. Análise de Variância(ANOVA) e Teste T de Student, utilizando-se o programa estatístico SAS (2003) versão 9.30. A composição centesimal das 7 formulações de LFO encontra-se de acordo com o PIQ, estabelecido pelo MAPA(BRASIL, 2000). As análises de composição centesimal demonstram que F1, F2 e F3 não diferiram entre si quanto aos teores de gordura, assim como F4 e F5 e F4 e F6. Estando essas dentro do PIQ. Em relação à umidade, não houve diferença significativa entre F1, F2 e F3, assim como F4 e F6. Neste trabalho, o teor médio de umidade das linguiças F1, F2 e F3 apresentaram um aumento de aproximadamente 10% da umidade em relação a formulação controle. Em relação ao teor de Na, não houve diferença significativa entre as formulações. Devido a presença de nitrito de sódio e eritorbato de sódio nas formulações, o que não possibilitou a redução significativa de Na com a substituição de NaCl por KCl. O teor de K se alterou dentre as formulações. F2 e F5 não apresentaram diferença significativa, assim como F2 e F6, as F2, F3 e F6 e as C, F1, F3 e F4. No estudo houve um aumento significativo dos níveis de K nas formulações onde a redução parcial de NaCl por KCl foram maiores. As amostras de LFO encontra-se de acordo com o PIQ. F1, F2 e F3, com a substituição de 59% por farinha de maracujá, destacaram-se com redução de 40% de gordura, enquadrando essas formulações na RDC 54/2012, do MS, como produtos com baixo teor de gordura.

Palavras-chave: qualidade, linguiça light, ovino

Instituição de fomento: FAPERJ/UENF
 UENF