



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE OVINA COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CLORETO DE SÓDIO

Thamara.Carvalho de Oliveira, Jonhny Azevedo Maia Júnior, Fábio da Costa Henry, Karla Silva Ferreira, Felipe Roberto Ferreira Amaral do Valle

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). A gordura foi substituída, parcialmente, por farinha de maracujá e a redução do sódio ocorreu pela substituição do NaCl por KCl. Foram analisadas 21 amostras, subdivididas em três repetições de cada um dos sete tratamentos (controle, F1, F2, F3, F4, F5 e F6). Todas as análises referentes à composição centesimal (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, carboidratos) foram realizadas em triplicata, de acordo com BRASIL (1981) e Cecchi (1999). As análises foram realizadas em triplicata. A umidade foi determinada após aquecimento da amostra em uma estufa a 105°C, até peso constante (Brasil, 1981). A Percentagem de proteína foi determinada pelo método de Kjeldahl (Brasil, 1981). A percentagem de gordura foi determinada pelo método proposto por Bligh e Dyer (1959). O teor de Cinzas foi determinado por incineração em forno mufla, entre 500 e 550°C (Brasil, 1981). Os dados obtidos foram submetidos às análises estatísticas ($p < 0,05$). Análise de Variância (ANOVA) e Teste T de Student, utilizando-se o programa estatístico SAS (2003) versão 9.3. A composição centesimal das sete formulações de linguiça frescal de carne ovina encontra-se de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para linguiça, estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2000). As análises de composição centesimal demonstram que as formulações F1, F2 e F3 não diferiram entre si ($p < 0,05$) quanto aos teores de gordura, assim como as formulações F4 e F5 e F4 e F6. Neste trabalho, o teor médio de gordura das linguiças das formulações F1, F2 e F3 apresentaram uma redução de aproximadamente 40% das gorduras totais e uma diferença, na redução, maior que 3g/100g de gordura de sólidos em relação a formulação controle. Em relação à umidade, não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as formulações F1, F2 e F3, assim como as formulações F4 e F6. Neste trabalho, o teor médio de umidade das linguiças das formulações F1, F2 e F3 apresentaram um aumento de aproximadamente 10% da umidade em relação a formulação controle. Estes resultados são coerentes com a redução de aproximadamente 40% das gorduras totais em relação a formulação controle. Quanto ao teor de proteína, não houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as formulações.

Palavras chave: qualidade, linguiça, light, ovino.

Agradecemos a FAPERJ pelo auxílio financeiro e ao PIBIC pela bolsa.