

Avaliação microbiológica de linguiça defumada 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 carne ovina é fonte de proteína de alto valor biológico e, assim como a carne caprina, está presente na dieta das populações de quase todos os países (OTTO E SÁ, 2004). Estudos vêm sendo realizados no tocante à utilização da carne de ovinos na fabricação de produtos diversificados tais como salame (FRANÇOIS *et al.*, 2009), apresuntados, fiambres (OLIVEIRA, 2011) e mortadela (ABDULLAH, 2004). A exigência do mercado consumidor quanto à qualidade da carne com relação à higiene, sanidade, características sensoriais e químicas tem imposto ao setor produtivo o desenvolvimento de estudos que atendam tais necessidades. A linguiça é o produto cárneo cru adicionada de gordura suína e de outros ingredientes que atuam na modificação de propriedades como textura, conservação e sabor. Entretanto, tais ingredientes apresentam elevados teores de sódio e gordura em sua composição (FERRARI e SOARES, 2003; BRASIL, 2000; ALMEIDA, 2005; RAIMUNDO *et al.*, 2005). O trabalho anterior teve como objetivo, avaliar as características físico-químicas de linguiça frescal de carne ovina, onde foram substituídos, parcialmente, a gordura por farinha de maracujá e o NaCl por KCl. Concluiu-se que as formulações elaboradas preencheram os padrões de identidade e qualidade definidos para linguiça tipo frescal e que cumpriram as exigências da Resolução 54/2012, Ministério da Saúde, que especifica os produtos de baixo teor de gordura. A formulação F2 (59% de redução de gordura e 50% de redução de sódio) proporcionou os melhores resultados. O mercado consumidor apresenta grande aceitação de produtos defumados, que podem ser definidos como aqueles que, após o processo de salga e cura, são submetidos à defumação, para conferir-lhe aroma e sabor característicos. Esse processo, além de aumentar a vida de prateleira, pela desidratação parcial, tem também a função de conservante (ORDÓÑEZ, 2005; WOJSLAW, 2012), e segundo Lawrie (2005), retarda a oxidação lipídica e inibe o crescimento bacteriano onde, parte dessa inibição ceda devido ao formaldeído. Este trabalho tem como objetivo preparar novas soluções, realizar análises microbiológicas e coletar dados para concluir sobre a melhor formulação da linguiça. A análise microbiológica das amostras, que será realizada segundo os "Métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal" adotado pelo Ministério da Agricultura e Abastecimento (BRASIL, 1992), e os resultados serão comparados com os padrões aceitáveis pela RDC12 (BRASIL, 2001) para coliformes a 45°C/g, *Staphylococcus* coagulase positiva/g e *Clostridium* redutor a 46°C/g.

Palavras-chave: Linguiça, Defumação, Microbiológica.

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