

Qualidade física, química e sensorial de produtos cárneos contendo lactossoro

Jecylda Cecília Reis Abreu Cristófori, Christiane Siqueira Schneider, Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Juliana Gonçalves Vidigal

O lactossoro, produto originado principalmente na produção de queijos, possui elevado valor nutritivo e também papel tecnológico relevante na indústria de alimentos. Todavia, ainda é muito subutilizado no Brasil, sendo responsável pela poluição de cursos d'água, uma vez que grande parte deste resíduo é descartado sem tratamento prévio adequado. O presente trabalho teve como objetivo produzir e avaliar a qualidade sensorial e físico-química de apresuntado suíno, hambúrguer bovino e mortadela de frango contendo lactossoro fluído em substituição à água das formulações (0%, 50% e 100% de substituição). Na análise sensorial foi utilizado o Teste de Aceitação, com escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo atribuída nota 9 para "gostei extremamente" e 1 para "desgostei extremamente", para os atributos cor, sabor, textura, aparência e impressão global. Também foi aplicado o teste de intenção de compra, com escala estruturada de cinco pontos, sendo atribuídas notas de 1 para "certamente não compraria" a 5 para "certamente compraria". Na avaliação da composição centesimal foram determinados os teores de água, lipídios, proteínas e cinzas de acordo com a metodologia da AOAC (1995). O apresuntado, o hambúrguer e a mortadela, nas três concentrações de lactossoro, apresentaram resultados da análise centesimal dentro dos padrões estabelecidos pela legislação para estes produtos e não apresentaram diferenças ($P > 0,05$) quando analisados estatisticamente. Esse resultado pode ser explicado pelo alto teor de água na composição do soro e conseqüente baixo conteúdo de constituintes sólidos, sendo assim, foi possível manter a uniformidade da composição centesimal entre as amostras com diferentes níveis de substituição. A análise sensorial dos três produtos, nas três concentrações de lactossoro, demonstrou que a substituição da água da formulação pelo lactossoro não produziu efeito negativo sobre os atributos sensoriais sabor, cor, aparência, textura e impressão geral, de acordo com a avaliação dos julgadores não treinados. Ao analisar os dados sobre o teste de intenção de compra, observou-se que a maioria dos provadores provavelmente comprariam os produtos, resultado obtido para o apresuntado, hambúrguer e mortadela. Todos esses resultados vêm enfatizar a viabilidade da substituição da água da formulação de produtos cárneos pelo lactossoro fluído, um subproduto mal aproveitado que, no entanto, possui notáveis características tecnológicas e nutricionais.

Palavras-chave: Soro de leite, Substitutos de água, Produtos cárneos.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.