



Avaliação físico-química de linguiça defumada de carne ovina com baixo teor de gordura e cloreto de sódio

Thamara Carvalho de Oliveira, Jonhny de Azevedo Maia Júnior, Fábio da Costa Henry

A exigência do mercado consumidor quanto à qualidade de produtos cárneos com relação à higiene, sanidade, características sensoriais e químicas tem imposto ao setor produtivo o desenvolvimento de estudos que atendam tais necessidades. A produção de embutidos é uma alternativa de agregar valor aos cortes de carne menos nobres. 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 em sua composição. A linguiça de carne ovina com redução dos teores de sódio e gordura possui grande potencial como alimento mais saudável. Este trabalho tem como objetivos a fabricação e a avaliação físico-química de linguiça defumada de carne ovina com reduzidos teores de sódio e gordura. No processamento, o cloreto de sódio e a gordura suína foram substituídos parcialmente, respectivamente, por cloreto de potássio e farinha de maracujá. Foram realizadas quatro formulações, sendo uma formulação controle, e três com diferentes percentuais de farinha de maracujá e cloreto de potássio. Dentre as análises físico-químicas e suas metodologias, propostas no estudo, estão a determinação de pH, utilizando o medidor de pH, a avaliação de oxidação lipídica (TBA), através da determinação do número de substâncias reativas ao ácido-2-tiobarbitúrico, a determinação de minerais (sódio e potássio), realizada através do método de fotometria de chama e a avaliação de cor instrumental, realizada por reflectância no aparelho Color Quest XE. Cada formulação foi analisada em triplicata. Dentre os resultados obtidos, em médias simples, se apresentam pH entre 6,25 e 5,66, sódio entre 0,0657 e 0,0090 (g/100g), potássio entre 0,02254 e 0,0144 (g/100g), TBARS entre 0,046 e 0,075 e cor instrumental (L^*) 52,695 e 49,530, (a^*) 9,521 e 6,808 e (b^*) 10,215 e 9,060. Maiores análises estatísticas estão sendo realizadas para elaboração de discussão e conclusão mais fidedignas.

Palavras-chave: Linguiça ovina, Carne ovina, Farinha de maracujá.

Instituição de fomento: CNPq, UENF.