



DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS COM APLICAÇÃO DE ADITIVOS VISANDO À MELHORIA DE PRODUTOS E PROCESSOS

Avaliação de salame tipo italiano preparado com aromatizante comercial

Elisa Mohr¹, Gabriele Remus Santolin², Julia Gabriela Terhorst Fontes³, Gabriela Andréia Peretti⁴, Elisandra Rigo⁵, Georgia Ane Raquel Sehn⁶, Liziane Schittler⁷, Luciola Bagatini⁸, Darlene Cavalheiro⁹

¹ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos UDESC OESTE – PIVIC/UDESC

² Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos UDESC OESTE – PIVIC/UDESC

³ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos UDESC OESTE – PIVIC/UDESC

⁴ Engenheira de Alimentos

⁵ Colaboradora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química UDESC OESTE

⁶ Colaboradora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química UDESC OESTE

⁷ Colaboradora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química UDESC OESTE

⁸ Colaboradora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química UDESC OESTE

⁹ Orientadora, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química UDESC OESTE – darlene.cavalheiro@udesc.br

Palavras-chave: salame, aromatizante, caracterização

Devido ao grande consumo de produtos cárneos e, especialmente, os embutidos, busca-se melhorias em suas formulações a fim de obter melhores resultados tecnológicos, juntamente com a aceitação pelo consumidor. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo a análise do salame tipo italiano com e sem a adição de aromatizante comercial quanto à sua caracterização e aceitação pelo consumidor. O salame foi produzido na Usina de Carnes, utilizando-se pernil suíno, retalho bovino e toucinho. Além da massa cárnea foram adicionados sal, sacarose, nitrito e nitrato de sódio, fixador de cor e o aromatizante comercial (somente em uma formulação). Após o preparo dos salames, acondicionou-se em uma sala para a maturação e secagem, com controle de temperatura e umidade. As análises físico-químicas tais como pH, cor, atividade de água foram determinadas com auxílio de equipamentos, enquanto a umidade, proteínas, cinzas, lipídios foram analisadas de acordo com a Resolução nº 22 de 31 de julho de 2000 sendo realizadas de 2 em 2 dias durante 30 dias. Posteriormente, realizaram-se análises microbiológicas quanto a presença de *Salmonella*, *S. aureus* e coliformes termotolerantes realizadas de acordo com a Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento,

previamente à avaliação sensorial. A análise de aceitação foi realizada no laboratório de Análise Sensorial quanto a aceitação global com 62 provadores, conforme projeto aprovado pelo comitê de ética e pesquisa CAAE 75617717.4.0000.0118. Durante o período de avaliação percebeu-se que o pH do salame apresentou, inicialmente, uma redução e com o passar dos dias foi estabilizando-se até chegar em uma média de 5,31 para o salame sem aromatizante e 5,35 com aromatizante. A atividade de água (aw) também reduziu, chegando no valor médio de 0,899 para a amostra sem aromatizante e 0,882 para a amostra com aromatizante, apresentando, assim, bons resultados pois o desenvolvimento da maioria das bactérias e bolores estão restritos a valores de aw acima de 0,90. Em relação ao teor de umidade, apresentou-se perda de relativamente 50% da umidade presente em ambos os salames durante o período avaliado. Após o 30º dia de maturação, os valores para os parâmetros umidade e aw encontravam-se em conformidade com os requisitos exigidos na Instrução Normativa nº 22 de 31 de julho de 2000 (Brasil, 2000), que são: aw inferior a 0,92 e umidade inferior a 40%. As médias da análise de gordura ficaram entre 17% e 18% nos dois tipos de salames, sendo uma porcentagem aceitável em produtos curados segundo a IN 22/2000 que determina no máximo 32%. Os resultados das análises microbiológicas indicaram que as amostras estavam adequadas ao consumo. Após a realização da análise sensorial, os resultados analisados foram de que a aceitação da amostra com aromatizante comercial comparada com a amostra sem aromatizante comercial foi indiferente, fazendo assim com que ambas amostras fossem aceitas pelos provadores. A partir dos resultados obtidos verificou-se que as amostras aromatizadas apresentaram valores similares à amostra padrão ao final do processo. Nesse sentido, o uso do aromatizante em salames do tipo Italiano mostrou-se possível de acordo com as características avaliadas no presente estudo.