

Engenharia de Alimentos

Emulsões Gelificadas de Óleo Vegetal como Substituto da Gordura Animal em Salsicha

Thainá Silva Andrade - 8º período, Engenharia de alimentos bolsista PIBIC/FAPEMIG, Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA), ESAL/UFLA.

Angélica Sousa Guimarães - Coorientadora, Mestre e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos do DCA/ESAL/UFLA.

Eduardo Mendes Ramos - Orientador, Professor Doutor do DCA/ESAL/UFLA. - Orientador(a)

Resumo

As mudanças nas tendências dos hábitos alimentares, associado ao estilo de vida mais saudável por parte dos consumidores e o aumento da concorrência global, fez com que a indústria de produtos cárneos buscasse a reformulação de seus produtos por meio de novas tecnologias de processamento e novos sistemas de ingredientes. Apesar da conveniência, baixo custo e valor nutritivo, os produtos cárneos emulsionados podem conter 40% de gordura, com composição relativamente alta de ácidos graxos saturados e colesterol. Dessa forma, uma das estratégias para agregar valor nutricional nestes produtos é a substituição da gordura animal saturada por outras fontes de gorduras insaturadas, como óleos vegetais. Diante do exposto, o presente trabalho objetivou otimizar emulsões de óleo vegetal de canola em géis emulsionados de carragena e gelatina como substituto da gordura suína (toucinho) em salsicha. Para tal, foi preparada duas emulsões gelificadas, tipo óleo em água (O/A): uma a base de carragena (1,5% de emulsão), e outra à base de gelatina (6%+ carragena 0,3%). Para o preparo dos géis utilizou-se óleo vegetal de canola como a fase oleosa (40% de emulsão) e água destilada como a fase aquosa (60% de emulsão), adicionado de polissorbatos 80 como agente surfactante. O experimento foi dividido em cinco tratamentos: controle (C) com toucinho; substituição do toucinho por 50% (C50) e 100% (C100) de gel de carragena; e substituição de 50% (G50) e 100% (G100) por gel de gelatina. As formulações de salsichas tipo Frankfurt foram analisadas quanto a composição centesimal, em duas repetições. Observou-se que as salsichas com as substituições pelos géis apresentaram maior umidade, média de 59,43% ($\pm 0,77$) a 65,84% ($\pm 1,68$), comparado ao C (56,44% $\pm 0,93$), provavelmente pela água da fase aquosa da emulsão. O percentual médio de proteína variou de 13,96 ($\pm 0,75$) a 15,49 ($\pm 1,43$). Quanto ao teor lipídico, C100 (9,23%) e G100 (9,42%) reduziu em relação ao C (12,18%). Quanto a cinzas minerais, variou de 2,97% ($\pm 0,72$) a 5,16% ($\pm 2,23$). Conclui-se que emulsões a base de carragena e gelatina apresentaram propriedades promissoras e adequadas para substituição de gordura animal em produtos emulsionados como a salsicha, contribuindo com a redução e melhora do perfil lipídico.

Palavras-Chave: Produto cárneo, Gordura saturada, Saudabilidade.

Instituição de Fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG)

Link do pitch: https://youtu.be/fnTfHck0p_8