

Engenharia de Alimentos

EFEITO DA REDUÇÃO DE SAL SOBRE A QUALIDADE DE APRESUNTADOS

Isabella de Cássia Batista - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, iniciação científica voluntária.

Ana Paula Rocha de Moura - Coorientador DCA, UFLA.

Alcinéia de Lemos Souza Ramos - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

Eduardo Mendes Ramos - Coorientador DCA, UFLA.

Resumo

O excesso de sódio na dieta está relacionado ao desenvolvimento de hipertensão e doenças cardíacas. Porém, em produtos cárneos a redução de sódio é um problema, pois o mesmo atua sobre a extração das proteínas miofibrilares, responsáveis pelas propriedades de retenção de água e emulsificação de gorduras que afetam o rendimento e textura dos produtos. Além dessa ação tecnológica, o sal (NaCl) atua de forma direta nos atributos sensoriais, conferindo o sabor salgado característico dos produtos cárneos. Assim, reduzir o teor de sódio sem prejudicar as características tecnológicas, sensoriais e físico-químicas é um desafio para a indústria cárnea. Diante disso, este trabalho objetivou-se avaliar o efeito da redução de sal sobre a qualidade de apresuntados. Foram elaborados cinco tratamentos adicionados de diferentes quantidades de sal, variando de 2,4% (padrão) a 0,8%. Os apresuntados foram avaliados quanto a perda de peso por cozimento, cor instrumental (CIELAB) e perfil de textura (TPA). Ao reduzir a concentração de sal, houve um aumento das perdas de peso devido ao cozimento, afetando também a textura e cor dos produtos obtidos. Conclui-se que a redução de sal para a concentração de sal de 1,2% foi a mais satisfatória para a manutenção das características tecnológicas e sensoriais dos apresuntados.

Palavras-Chave: Redução, Cozimento, Sódio.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/ucCI-tiBcdQ>