

Engenharia de Alimentos

## **USO DE ISOLADOS PROTEICOS DE SUBPRODUTOS SUÍNO EM SALSICHAS REFORMULADAS COM EMULSÃO GÉLICA**

Jennyfer Berbert De Oliveira - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Eduardo Mendes Ramos - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

Marielle Maria de Oliveira Paula - Coorientadora DCA, UFLA

### **Resumo**

Diante das mudanças nos hábitos alimentares e do estilo de vida mais saudável cada vez mais procurado pelos consumidores, a indústria cárnea tem buscado alternativas para os seus produtos, como a reformulação. Desta forma, neste estudo foram elaboradas salsichas tipo Frankfurt com substituição total do toucinho por emulsões gelificadas contendo óleo de canola (EGC). Nas salsichas também foram adicionados isolados proteicos de fígado suíno, tratados com nitrito de sódio (IPF-N) ou não (IPF-C), nas concentrações de 2 e 4% para agregar proteínas de alto valor biológico, além de estabilização da cor. A reformulação dos produtos com a EGC ocasionou na composição centesimal uma diminuição ( $P < 0,05$ ) de 31,07% de gordura em relação à amostra controle. As amostras de salsichas IPF-C possuíam maiores valores de pH (6,81) quando comparado aos demais tratamentos (6,73). Os tratamentos contendo nitrito (IPF-N e controle) possuíam maiores valores de nitrito residual (10,48 mg/kg) e uma menor oxidação (TBARS = 0,84 mg MAD/kg), quando comparados aos demais (2,55 mg/kg e 1,06 mg MAD/kg, respectivamente). Quanto à textura, todas salsichas adicionadas de isolado de fígado (IPF-N e IPF-C), independentemente da concentração adicionada, apresentaram menores ( $P < 0,05$ ) valores para a coesividade (0,25), flexibilidade (9,79 mm) e mastigabilidade (61,92 N.mm), em relação à amostra controle (0,40, 11,04 mm e 200,78 N.mm, respectivamente). Na intensidade da cor (valor  $C^*$ ) os IPF-C apresentaram maiores valores (21,15) em relação aos demais (17,17), enquanto a tonalidade (índice h) das amostras com IPF-N foram semelhantes ( $P > 0,05$ ) ao tratamento controle (62,85 °), os IPF-C tiveram o maior valor (75,58 °). As salsichas adicionadas de 4% de IPF-N ou IPF-C possuíam menores valores ( $P < 0,05$ ) de estabilidade de emulsão (3,34%) em relação à amostra controle (3,68%), a IPF-N 2% foi semelhante ao controle (3,71%) e IPF-C 2% se diferiu de todos (4,10%). Conclui-se que a reformulação de produtos cárneos emulsionados como salsichas visando a substituição de gordura saturada por uma fonte insaturada como a emulsão gélica, bem como a utilização de ingredientes proteicos de origem animal é extremamente promissor. Estudos para avaliação nas características sensoriais e de aceitação das salsichas ainda são necessários.

Palavras-Chave: Novo ingrediente, produto cárneo reformulado, redução de gordura.

Instituição de Fomento: FAPEMIG - UFLA

Link do pitch: [https://youtu.be/QuIMGwrNyoo?si=lcmncUNd6\\_L7FOO\\_](https://youtu.be/QuIMGwrNyoo?si=lcmncUNd6_L7FOO_)