

Engenharia de Alimentos

## **EFEITOS DA APLICAÇÃO DE ULTRASSOM NA TEXTURA INSTRUMENTAL DE SALSICHAS E PRESUNTOS COMERCIAIS**

Isabella de Cássia Batista - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, iniciação científica FAPEMIG.

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

Isadora da Silva Ribeiro - Coorientador DCA, UFLA.

### **Resumo**

A crescente demanda por produtos cárneos industrializados, como salsichas e presuntos, reforça a importância de tecnologias emergentes que possam contribuir para a qualidade sensorial e tecnológica desses alimentos. O ultrassom de alta intensidade tem sido amplamente estudado em carnes frescas por sua capacidade de promover alterações estruturais, melhorar a maciez, aumentar a solubilidade proteica e favorecer a capacidade de retenção de água. Entretanto, seus efeitos em produtos já processados permanecem pouco explorados. Nesse contexto, este estudo teve como objetivo avaliar a influência da aplicação de ultrassom em diferentes intensidades (250, 300, 400 e 500 W, por 5 minutos) sobre a textura instrumental de salsichas e presuntos comerciais. As análises foram conduzidas por perfil de textura (TPA), determinando os parâmetros de dureza, adesividade, elasticidade, coesividade e mastigabilidade. Os resultados demonstraram que não houve diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos e os controles, indicando que a aplicação de ultrassom nas condições avaliadas não foi eficaz para modificar a textura dos produtos estudados. Tais achados sugerem que a matriz cárnea industrializada apresenta estabilidade estrutural conferida pela presença de aditivos, sais e processamento térmico prévio, limitando a ação da cavitação ultrassônica. Conclui-se que, embora o ultrassom seja uma tecnologia promissora, seus efeitos na textura de produtos cárneos altamente processados são restritos, sendo necessárias investigações adicionais sobre outros atributos de qualidade e diferentes parâmetros operacionais.

Palavras-Chave: ultrassom, textura, produtos cárneos.

Link do pitch: <https://youtu.be/DAn-Dnsp7uo>