

Engenharia de Alimentos

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

Marcela Alves Sanches - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Marielle Maria de Oliveira Paula - Coorientadora, Pós-doutoranda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA.

Diovana Carvalho Silva - Graduanda do 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Eduardo Mendes Ramos - Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA – Orientador. - Orientador(a)

### **Resumo**

Diante das transformações nos hábitos alimentares e do estilo de vida mais saudável cada vez mais buscado pelos consumidores, a indústria cárnea tem procurado alternativas, como a reformulação de seus produtos. Desta forma, este estudo avaliou a elaboração de salsichas tipo Frankfurt com substituição total do toucinho por emulsões gelificadas (EG) à base de óleo de canola, associadas à adição de isolados proteicos de fígado suíno (IPF), nas concentrações de 2% e 4%, estabilizados ou não com nitrito (SF-N e SF, respectivamente). As salsichas foram analisadas quanto à composição centesimal, perfil de textura (TPA), cor instrumental e estabilidade de emulsão e durante os dias 0, 20, 40 e 60 de armazenamento (4 °C) estas foram avaliadas quanto ao seu pH, oxidação lipídica (TBARS), nitrito residual (NO<sub>2</sub>R) e cor instrumental. De maneira geral, a reformulação com EG proporcionou uma redução de 31,07% de gordura em relação à amostra controle, apresentando uma textura mais macia, com menores valores ( $P < 0,05$ ) de dureza, coesividade e mastigabilidade. A estabilidade de emulsão foi preservada, sem diferença significativa ( $P > 0,05$ ) entre os tratamentos. Os valores de TBARS aumentaram ( $P < 0,05$ ) para todos os tratamentos ao longo do armazenamento, demonstrando que a reformulação não interferiu na oxidação dos produtos. O NO<sub>2</sub>R foi menor ( $P < 0,05$ ) nas formulações sem adição de nitrito, e as salsichas com IPF-N apresentaram teores intermediários, com maior redução ( $P < 0,05$ ) ao longo do armazenamento. Em relação à cor, a adição de IPF-N resultou em produtos mais escuros (menores valores de L\*) e com tonalidade mais avermelhada (menores valores de h). Pode-se concluir que a reformulação de salsichas com EG, visando a redução do teor de gordura saturada, associada ao uso de IPF como extensor, é uma alternativa extremamente promissora para redução do teor de gordura total, melhoria do perfil nutricional e manutenção das características tecnológicas e de qualidade adequadas.

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

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/J2qzbeEzIIE>