

Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DA ADIÇÃO DE COLÁGENO EM PÓ COMO INGREDIENTE EXTENSOR EM APRESUNTADOS

Ana Paula de Castro Dias - 7º módulo de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBIC/CNPQ

Natália Reis Matos - 10º módulo, Engenharia de Alimentos, UFLA, Bolsista PIBIC/CNPQ

Vitória Gonçalves Ribeiro - Engenharia de Alimentos, UFLA, Bolsista PIBIC/CNPQ

Miriam de Andrade Pereira - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA

Eduardo Mendes Ramos - Professor do Departamento de Ciências dos Alimentos, UFLA, emramos@ufla.br. Orientador - Orientador(a)

Resumo

Na indústria alimentícia, o colágeno em pó é reconhecido por suas múltiplas propriedades funcionais e tecnológicas. Este trabalho avaliou o uso dessa proteína como extensor na formulação de apresuntados, buscando entender seu impacto na composição centesimal. A formulação base utilizada continha 70% de massa carne (pernil/paleta) e 22% de água, além de sal (1,80%), isolado proteico de soja (2,50%), fécula de mandioca (2,00%) e outros aditivos e ingredientes em menores proporções. A formulação padrão. Nos demais, a massa carne foi progressivamente substituída por colágeno: 0,5% no T2; 1,0% no T3; 1,5% no T4; 2,0% no T5; e 2,5% no T6. Após a mistura, os ingredientes passaram por cura (4 °C/24 h), cozimento (até 72 °C) e resfriamento, e a composição centesimal e quantificação do colágeno, através da determinação de hidroxiprolina, analisados. Como resultado, o aumento da quantidade de colágeno resultou em um aumento direto e proporcional nos teores de colágeno e proteínas totais no produto final. No entanto, os valores de umidade, gordura e cinzas não diferiram ($P > 0,05$) entre os tratamentos. Os valores médios foram de aproximadamente 69,48% para umidade, 3,85% para gordura e 4,01% para cinzas. O teor de proteínas totais permaneceu constante até uma adição de 1,5% (T1, T2, T3 e T4; média 18,79%) e aumentou linearmente até adição de 2,5% de colágeno, alcançando valores médios de 19,78%. Já o teor de colágeno aumentou linearmente desde a primeira adição ($y = 0,9216x + 0,224$; $R^2 = 0,95$). Portanto, o uso de colágeno em pó como extensor na formulação é eficaz para enriquecer o teor proteico dos apresuntados sem alterar os valores de umidade, gordura e cinzas do produto.

Palavras-Chave: Apresuntado, Composição centesimal, Proteína.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/sgf9w0sjurw?feature=shared>