Engenharia de Alimentos

Emulsão gelificada de óleo de canola como substituto de gordura em linguiça de frango

Bárbara Gabriela Diniz Moura - 5° módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Alice Lopes Rodrigues - 5° módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Eduardo Mendes Ramos - Coorientador DCA, UFLA.

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

Resumo

A reformulação de produtos cárneos tem sido uma demanda das indústrias como forma de atender os consumidores cada vez mais exigentes que buscam por produtos práticas, mas nutritivos. Essa reformulação pode ser alcançada pela redução da gordura ou substituição da gordura animal por emulsões gelificadas preparadas a partir de óleos vegetais, como o de canola, que possuem um perfil lipídico mais saudável. O óleo de canola possui, em média, 64% de ácidos graxos monoinsaturados, 28% de ácidos graxos poliinsaturados e apenas 7% de ácidos graxos saturados, sendo, portanto, uma boa alternativa para modificar o perfil de ácidos graxos de produtos cárneos. Além da modificação do perfil de ácidos graxos, o uso de emulsões gelificadas não pode alterar as características do produto. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o uso de emulsão gelificada de óleo de canola como substituo de gordura em linguiça de frango. Para a reformulação das linguiças foi preparado uma emulsão gelificada de óleo de canola (54% de água, 40% de óleo de canola, 5,9% de gelatina e 0,1% de carragena). A emulsão gelificada foi utilizada em substituição a gordura animal (toucinho) na elaboração de linguiça de frango. A linguiça obtida com substituição de gordura (tratamento) e a linguiça elaborada com gordura animal (controle) foram analisadas quanto a composição centesimal (umidade, proteína, gordura, carboidratos e cinzas) através dos métodos oficiais da AOAC. A utilização de emulsão gelificada de óleo de canola em substituição à gordura animal afetou a composição centesimal do produto sendo observada diferença em relação ao teor de umidade (69,5% no controle e 70,0% no tratamento), no teor de lipídeos (7,8% no controle e 6,0% no tratamento) e no teor de proteínas (19,1% no controle e 17,9% no tratamento). Todas as linguiças elaboradas estavam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto para linguiças frescais vigente estipulado pelo Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que estabelece o valor máximo de 70% para a umidade, máximo de 30% para gordura e mínimo de 12% para proteínas, não havendo definição de padrão para o teor de cinzas. Desta forma, a substituição da gordura animal por uma emulsão gelificada de óleo de canola afetou a composição das linguiças sem descaracterizar o produto, demonstrando ser uma estratégia adequada para reformulação deste produto.

Palavras-Chave: composição, perfil lipídico, qualidade.
Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: https://youtu.be/O4WBIJYFhRM