

SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA SUÍNA POR ÓLEO DE GIRASSOL NA ELABORAÇÃO DE PROCESSADOS DE CARNE OVINA TIPO “LINGUIÇA COLONIAL”

30° Zootec, 1^a edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SILVA; Gustavo Barbosa Alves Silva ¹, GRANCE; Adriel Fernandes ², ARAUJO; Alline Martins ³, GAMA;
Jorge Pereira ⁴, GOMES; Helen Fernanda Barros ⁵

RESUMO

Devido a preocupação crescente da população com saúde e bem-estar, fazem-se necessários que alimentos a muito consumidos tenham suas formas de produção adaptadas, na tentativa de agregar nutrição e qualidade a esses alimentos, para levar mais nutrição à mesa do consumidor. Nesse sentido, este trabalho teve como objetivo caracterizar a composição físico química de linguiças coloniais, elaboradas com carne ovina, com substituição da gordura suína, sabidamente fonte de ácidos graxos saturados, por uma fonte de ácidos graxos insaturados (óleo de girassol), e averiguar as oscilações advindas dessa alteração na composição de ácidos graxos que pudesse levar ao um aumento da qualidade nutricional desses produtos. As linguiças coloniais foram elaboradas com carne ovina de animais abatidos com peso vivo médio de 35kg, sendo utilizadas preferencialmente a carne da região da paleta. O toucinho, o óleo de girassol, temperos e outros ingredientes foram adquiridos no mercado local e foram os mesmos em todos os tratamentos, sendo pesados em quantidades iguais, proporcionalmente ao volume de carne utilizado, sendo elaborados 5 tratamentos: Tratamento1: 100% carne ovina, Tratamento2: 90% carne ovina e 10% gordura ovina, Tratamento3: 90% carne ovina e 10% toucinho suíno, Tratamento 4: 90% carne ovina e 8% gordura suína e 2% óleo de girassol, e Tratamento 5: 90% de carne ovina e 5% de gordura suína e 5% óleo de girassol. As linguiças foram elaboradas no mesmo dia, mantidas em refrigeração por 24h e posteriormente congeladas. Para a realização das análises as linguiças foram descongeladas por 24h em geladeira e processadas em processador culinário por 5 min. Parte das amostras foi submetida à análise do perfil de ácidos graxos. Para avaliação do perfil de ácidos graxos, os lipídios foram extraídos com clorofórmio/metanol (2:1) segundo a metodologia de Folch et al. (1957). A análise dos ésteres metílicos dos ácidos graxos foi realizada em cromatógrafo gasoso (Shimadzu, modelo GC – 17A). Foram avaliados 37 ácidos graxos e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($P<005$). A avaliação do perfil de ácidos graxos dos tratamentos mostrou uma variação no teor de ácido palmítico (C16:0), que é um ácido graxo do tipo saturado, com valor mais elevado para o Trat 2, com maior teor de gordura suína (27,66g/100g), sendo superior até ao Trat 1, onde foi utilizada gordura ovina (24,22g/100g), que foram semelhante ao Trat 3 (24,55g/100g) e superiores aos demais tratamentos que tiveram teores de 21,66 e 19,88g/100g, para Trat 4 e Trat 5 respectivamente. Ja o linolênico (C18:2 cis/CLA) que pode ser um indicador de melhoria de qualidade desse alimento com propriedades conhecidas na saúde dos consumidores, variou de 1,8g/100g no Trat 2, com os menores valores, 7,67 e 10,12g/100g no Trat 1 e Trat 3, com valores intermediários e 16,71 e 17,16g/100g para o Trat 4 e 5, respectivamente. Esses resultados mostram que a alteração da fonte de lipídeo, pode sim alterar a composição do alimento e devendo ser estimulada de forma a oferecer alimentos com melhores valores nutricionais a população de forma geral.

PALAVRAS-CHAVE: ácidos graxos, consumo, produto, qualidade da carne, tecnologia

¹ graduando em zootecnia - UFR, gbj95450@gmail.com

² graduando em zootecnia - UFR, adriel.fq17@gmail.com

³ graduando em zootecnia - UFR, allinemartins1995@gmail.com

⁴ graduando em zootecnia - UFR, jorgepgama99@gmail.com

⁵ Docente - UFR, gomesfb@gmail.com