

ELABORAÇÃO E REALIZAÇÃO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAL DE LINGUIÇA TOSCANA (FRESICAL) COM TEOR DE SÓDIO REDUZIDO

Luciano Heusser Malfatti (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Bruno Guilherme Dos Santos (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Graciele Viccini Isaka (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Renan Viníus Antunes De Souza (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: luciano.heusser@ifsc.edu.br

A linguiça Toscana é um embutido muito consumido no Brasil, sendo uma ótima fonte de nutrientes, com destaque para a elevada quantidade de proteínas, no entanto, a quantidade de sal adicionada na massa durante o processamento é um fator que traz riscos para a saúde do consumidor, visto que contribui para a hipertensão arterial, doença que apresenta grande predominância no país. Visando obter um produto mais saudável, a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos fez um acordo com o Ministério da Saúde para reduzir o teor de sódio em determinados alimentos em até 68 % nos próximos anos, e os embutidos cárneos fazem parte deste acordo. A maior dificuldade na redução do sódio em produtos cárneos é que ele apresenta papel fundamental na solubilização das proteínas miofibrilares na fase aquosa para que consigam recobrir as moléculas de gordura, as quais são responsáveis pela formação da emulsão cárnea. Foram elaboradas, com o auxílio de coadjuvantes de tecnologia e aditivos alimentares (realçadores de sabor, transglutaminase, entre outros), quatro formulações de linguiça Toscana: controle (C), sem redução de cloreto de sódio, e três formulações com reduções de cloreto de sódio correspondentes a 50 % (F1), 68 % (F2) e 85 % (F3), respectivamente. Para as análises físico-químicas (sódio, proteína, gordura, cinzas, umidade) foram adotadas as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz. As análises microbiológicas (coliformes totais e termotolerantes, aeróbias mesófilas, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Salmonella sp*) foram feitas segundo SILVA et al., 2010, e os resultados foram comparados com a RDCnº12/2001 da ANVISA. Análise sensorial foi realizada por teste de aceitação com escala hedônica com 9 pontos, para impressão global. Os resultados foram comparados por teste de Tukey. Os valores de proteínas, lipídeos e umidade atenderam o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e os resultados de cinzas diminuiu gradualmente a medida que o cloreto de

sódio foi reduzido. Nenhuma análise microbiológica ultrapassou os limites da RDC nº12/2001. Na análise sensorial, a média das formulações foi de C=7,38, F1=7,35, F2=7,38 e F3= 7,00. Constatou-se que as formulações F1 e F2 não apresentam diferenças significativas em relação ao C. O fato dessas formulações não apresentarem diferenças significativas em relação ao C, colabora para que esse novo produto seja lançado no mercado sem necessidade de adaptações palatáveis, sendo um alimento mais saudável e saboroso. Embora F3 tenha apresentado diferença significativa, ela pode ser aplicada nas indústrias, desde que seja elaborada uma condimentação para suprir a deficiência na palatabilidade do produto.

Palavras-chave: redução de sódio, linguiça frescal, substituto do sal