

ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA CALABRESA COM REDUZIDO TEOR DE SÓDIO

Fernanda Cristina Kandalski Bortolotto (PUCPR), Taciane Mirelle Hacke (PUCPR), Maria Helena Farfan (PUCPR), Renata Ernlund Freitas De Macedo (PUCPR); E-mail: ferkandalski@gmail.com

O consumo excessivo de sal está associado a uma série de doenças, sobretudo à hipertensão arterial, que atingiu 25,7% da população adulta brasileira em 2016. Cerca de 20 a 30% do aporte de sódio na dieta da população provém do consumo de produtos cárneos. Como o sal é responsável por diversas funções tecnológicas nos produtos cárneos, além da ação conservadora, sua redução nesses produtos é um desafio, principalmente naqueles estocados a temperatura ambiente. O objetivo deste estudo foi desenvolver linguiça calabresa cozida, estocada em temperatura ambiente, com teor reduzido de sódio e avaliar suas características físico-químicas, microbiológicas e de estabilidade comercial sensorial. Foram testadas 03 formulações de linguiça calabresa, sendo uma formulação controle (C), e duas formulações com redução da adição de sódio em 30% (R1) e em 50% (R2). Os ingredientes foram carne suína, toucinho, CMS de aves, proteína de soja, condimentos, sais de cura e estabilizante comercial. As linguiças foram embutidas em envoltório suíno e cozidas em estufa a vapor até temperatura interna de 76 °C. Após processamento e determinação da perda de peso pelo cozimento, as linguiças foram embaladas a vácuo e mantidas em local seco e em temperatura ambiente por 28 dias. O teor de sódio foi determinado e a cada 7 dias, amostras foram submetidas à análise físico-química (pH, atividade de água, cor instrumental), microbiológica (bactérias lácticas) e de estabilidade sensorial. Os resultados foram analisados por ANOVA e Tukey ($P < 0,05$). As linguiças do controle, com maior teor de sal, apresentaram as maiores perdas de peso ao cozimento, gerando menor teor de água nesses produtos. Essa condição influenciou as coordenadas de cor instrumental das linguiças do controle, que apresentaram menor brilho superficial (L^*) e maior intensidade de cor vermelha (a^*) e saturação (C^*) em relação às reduções R1 e R2. Contudo, essas diferenças instrumentais não foram percebidas na avaliação visual de estabilidade durante a estocagem. Houve queda gradativa de pH em todos os tratamentos ao longo da estocagem, que apresentaram valores inferiores a 5,6, com menor valor para R1. Entretanto, a contagem de bactérias lácticas não foi afetada em

ambos os níveis de redução de sal, com valores inferiores (R1) ou semelhantes (R2) aos do controle. Obteve-se redução do teor de sódio nos produtos finais de 21% (R1) e 34% (R2) e a estabilidade das linguiças calabresas em todos os tratamentos foi mantida por até 14 dias, havendo sinais de deterioração láctica a partir desse período.

Palavras-chave: linguiça, conservador, deteriorantes, redução sódio