

## Elaboração de embutido fermentado adicionado de carne de frango

Fábio José Mattei<sup>1</sup>, Vicky Lilge Kawski<sup>2</sup>, Nadiége Moroskoski Lehr<sup>3</sup>, Verruck, S.<sup>1</sup>, Schmidt, A. R.<sup>1</sup> e Silveira, S.M.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Graduandos em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Concórdia-SC

e-mail: fmattei2003@yahoo.com.br

<sup>2</sup>Analista da Embrapa Suínos e Aves, Concórdia-SC

<sup>3</sup>Graduanda em Nutrição, Universidade do Contestado, Concórdia-SC

### Resumo

Este trabalho teve por objetivo avaliar o efeito da substituição parcial da carne suína por carne de frango sobre a qualidade de um embutido fermentado elaborado nas mesmas condições de processamento de um embutido tradicional. Foram avaliados quatro tratamentos: T0 (sem adição de carne de frango) e T1, T2, e T3, contendo em suas formulações 15%, 30%, e 45% respectivamente, de carne de frango. Os embutidos foram monitorados desde a elaboração até o término do período de maturação (28 dias). As análises físico-químicas mostraram que os valores finais de proteína bruta (PB), lipídios (EE), e matéria seca (MS) estão em conformidade com o padrão de identidade e qualidade do salame. Os resultados aos 28 dias de maturação variaram de 29 a 34% para PB, 23 a 26% para EE, 6,21 a 7,01% para cinzas (CZ) e 66 a 67,22% para MS. As análises microbiológicas (Coliformes a 45°C, Salmonela e Estafilococos) demonstraram que todos os tratamentos foram seguros para consumo. Com exceção do teor de CZ, as demais análises físico-químicas (MS, EE e PB) não apresentaram diferenças ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos. O teor de CZ obtido no T0 foi maior do que nos outros tratamentos. A força de cisalhamento e os parâmetros de cor, L (luminosidade), a (vermelho) e b (amarelo), foram semelhantes ( $p > 0,05$ ) entre os tratamentos. Na análise sensorial foi avaliado cor, textura, odor, sabor e succulência. O índice de aceitação foi de 80,38, 78,10, 83,05 e 82,86% para o T0, T1, T2 e T3, respectivamente. A substituição de até 45% da carne suína por carne de frango não alterou as características físico-químicas, nem a qualidade sensorial do embutido. Considerando o custo final de produção, os tratamentos com maior proporção de carne de frango demonstraram ser mais viáveis pelo custo 26% menor em relação ao sistema tradicional.

**Palavras-chave:** embutido, carne de frango, maturação, salame.