



## **AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL DE COR DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE SALAME TIPO ITALIANO DURANTE OS ESTÁGIOS DE FERMENTAÇÃO E DE MATURAÇÃO**

Maria Eduarda Peretti<sup>1</sup>, Eduardo Huber<sup>2</sup>

O salame, como um produto fermentado curado, é adicionado de sais de cura na sua formulação, os quais normalmente são aplicados como uma mistura de cloreto de sódio, nitrato e nitrito ou apenas cloreto de sódio e nitrito. As principais funções da utilização dos sais nitrato e nitrito de sódio e/ou potássio são desenvolver a cor característica da carne curada, proporcionar sabor característico, retardar a oxidação lipídica e funcionar como agente bacteriostático em meio ácido contra o desenvolvimento de microrganismos patogênicos. O presente trabalho teve como objetivo estudar a formação e o comportamento da cor pelos parâmetros  $L^*$   $a^*$   $b^*$  durante estágios de fermentação e maturação de diferentes formulações de salame tipo Italiano. Além disso, procurou comparar os resultados dos testes com o controle e definir o melhor tratamento no que se refere à formação de cor em relação às variações impostas. Às formulações escolhidas se diferem nos seguintes ingredientes: Controle: nitrato, corante beterraba, leite em pó, sacarose e *S. xylosus* e *L. plantarum*; Teste 1A: Nitrato + nitrito, dextrose e *L. sakei*, *P. acidilactici*, *P. pentosaceus*, *S. carnosus*, *S. xylosus*; Teste 1B: Nitrato + nitrito, leite em pó, sacarose e *L. sakei*, *P. acidilactici*, *P. pentosaceus*, *S. carnosus*, *S. xylosus*; Teste 2A: Nitrato + nitrito, dextrose e *L. sakei*, *S. xylosus* e *S. carnosus*; Teste 2B: Nitrato + nitrito, leite em pó, sacarose e *L. sakei*, *S. xylosus* e *S. carnosus*; e Teste 3: Nitrato + nitrito, leite em pó, sacarose e *S. xylosus* e *L. plantarum*. Foi feito um monitoramento de qualidade durante o processo de fabricação em relação ao pH e perda de peso das peças, além disso, para análise de cor durante a maturação do salame foi utilizado um colorímetro na escala  $L^*$   $a^*$  e  $b^*$ , e posteriormente calculado os parâmetros  $*C$  e  $h^*$ . Com esse estudo foi possível verificar que dentro das combinações testadas, todos os testes atingiram valores de  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ,  $*C$  e  $h^*$  muito semelhantes ou iguais estatisticamente ao controle, ou seja, todas as culturas e carboidratos tiveram eficiência no desenvolvimento de cor característica/esperada para salame tipo italiano. Dessa forma, para tomada de decisão do melhor teste aplicado, já que os parâmetros instrumentais analisados de cor não tiveram diferenças significativas, seria interessante executar uma análise sensorial com painelistas treinados para verificar se há diferença sensorial nas combinações testadas julgando a aparência, sabor, odor e textura, além de um levantamento de custos para avaliar a viabilidade da aplicação dos testes em nível industrial no que se refere a aquisição dos ingredientes.

**Palavras-chave:** Produto cárneo fermentado, coloração de carne, análise instrumental.

<sup>1</sup> Autor para correspondência: mariaeduardaperetti@gmail.com

<sup>2</sup> Orientador