**INCLUSÃO DE FILÉ DE CORVINA *(Micropogonias furnieri)* EM UM EMBUTIDO DE TIPO SALAME TRADICIONAL**

**GUEVARA, Yessenia Elizabeth Díaz (autora)**

**PRENTICE-HERNANDEZ, Carlos (orientador)**

[**yedg19@yahoo.es**](mailto:yedg19@yahoo.es)

**Evento: Encontro de Pós-Graduação**

**Área do conhecimento: Ciências Agrárias**

**Palavras-chave** (embutido, salame, corvina.)

1 INTRODUÇÃO

A nova tendência nas indústrias pesqueiras é a produção de alimentos processados com maior valor agregado, vinculados ao baixo custo de fabricação e voltados para melhorar a saúde humana, com o intuito de oferecer maior valor nutricional para o consumidor e assim obter oportunidades de crescimento no mercado tanto nacional como internacional.

Considerando estes aspectos, o presente trabalho pretende gerar uma nova estratégia no mercado nacional usando a tecnologia como ferramenta, através da inclusão do filé de corvina na elaboração de salame, o que permitirá um melhor aproveitamento da carne de pescado e a produção de um embutido com melhores propriedades nutricionais e viável economicamente.

2 MATERIAL E MÉTODOS

As matérias-primas a utilizar são a carne suína e a carne de pescado (corvina). O salame será processado na UPP da Escola de Química e Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Serão elaboradas diferentes formulações com inclusão de carne filé de corvina**,** elaborando primeiramente salame controle (carne suína sem filé de corvina) e quatro formulações mais com inclusão de filé de corvina a 5, 15, 25 e 35%, fixando a quantidade de toucinho e a adição de outros insumos característicos dos embutidos. Após ser embutido, o salame será transferido a incubadora refrigerada B.O.D (MA 415/S) onde acontecerá a fermentação e maturação do salame.

Dentre as metodologias analíticas a serem utilizadas, podem se citar analises físicas como; textura, cor (MINOLTA, 1994), pH (AOAC, 1995) e acidez titulável (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985), medida do ácido tiobarbitúrico (CRACKEL et al., 1998), bases voláteis totais (AOAC, 1995), composição proximal (AOAC, 1995) e análises microbiológicas para identificar a presença/ausência de alguns micro-organismos no embutido (SILVA et al.,1997). A análise sensorial será realizada utilizando a escala hedônica de 9 pontos, em extremos de gostei muitíssimo (9) e desgostei muitíssimo (1) para 30 provadores não treinados (ABNT,1998). O tratamento estatístico dos dados será realizado utilizando análise de variância (ANOVA), teste de Tukey para avaliar a diferença das médias nas análises das diferentes formulações de salame usando Software Statistica 7.0.

3 RESULTADOS ESPERADOS

Deverá ser, elaboração de um embutido tradicional com um valor diferencial de consumo, originado pela inclusão de filé de corvina, um pescado de baixo valor comercial, que ao ser incluído num salame tradicional como parte das matérias-primas o transforma num embutido de mais baixo custo de produção e mais nutritivo, obtendo assim um melhor aproveitamento dos subprodutos das indústrias de pescado na Cidade de Rio Grande e região.

Espera-se, obter parâmetros adequados de elaboração do produto salame, vinculado à porcentagens de adição das matérias-primas (carne suína e filé de corvina), o procedimento mais adequado de adição dos ingredientes, o estabelecimento das temperaturas e umidades relativas corretas para uma apropriada fermentação e maturação dos salames.

A expectativa de obterem-se características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais bastante próximas ou iguais ao salame controle e identificar o embutido tipo salame mais aceitável pelo consumidor com a melhor porcentagem de filé de corvina.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração de um embutido com a adição de filé de pescado é uma proposta interessante e viável, apesar de não estar por enquanto dentro dos parâmetros da legislação brasileira, mas uma pesquisa realizada neste sentido pode ser uma alternativa de introduzir mais o pescado na dieta alimentícia dos brasileiros e principalmente na região Sul, tendo como desafio modificar as atitudes de consumo por meio de um produto com melhor qualidade nutricional.

REFERÊNCIAS

ABNT. ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14141: Escalas utilizadas em Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro, p.3. 1998.

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS., 16th edn. Washington, D.C.1995.

CRACKEL, R. L.; GRAY, I.J.; PEARSON, A.M; BOOREN, A.M.; BUCKLEY, O.J. Some further observations on the TBA. Test as an index of lipid oxidation in meats. Food Chemistry, 28:187, 1998.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz, v. 1, 533 p., 1985.

MINOLTA. Precise color communication: color control from feeling to instrumentation. Brasil: MINOLTA Co. Ltda. p.49. 1994.

SILVA, N. JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 295p. 1997.