



## **AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SALAME ARTESANAL TIPO COLONIAL PRODUZIDO COM CARNE SUÍNA E SUÍNA/BOVINA COMERCIALIZADOS EM SINOP-MT**

Alberton, C.,<sup>1</sup> Polizel Neto, A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Mato Grosso – Sinop, Mato Grosso, <sup>2</sup>Instituto de Ciências da Saúde – Universidade Federal de Mato Grosso – Sinop, Mato Grosso, e-mail: [albertonvet@hotmail.com](mailto:albertonvet@hotmail.com)

O salame é um produto de origem animal, que consiste da mistura de carne crua suína, ou suína e bovina, adicionado de toucinho, sais, agentes de cura e temperos, embutido em envoltórios naturais (tripas) ou artificiais (sintéticas), curado, fermentado, maturado, dessecado e submetido ou não a defumação. Devido as diferenças em sua composição, salames artesanais tipo Colonial comercializados em feiras livres e supermercados de Sinop-MT, foram submetidos à avaliação quanto aos teores de umidade, cinzas, proteína, extrato etéreo, cloreto, pH e cor pelo sistema CIELab. De base de um mapeamento e identificação inicial, foram feitas quatro amostragens de salame por fornecedor (feirantes e/ou supermercados), em intervalos fixos de 42 dias, garantindo diferença de lote de produção entre as amostragens. Sendo que, por amostragem foram coletados 7 salames produzidos com carne exclusivamente suína e 3 com mistura de carne suína e bovina, totalizando 40 amostras avaliadas. A comparação foi realizada por meio de análise de variância, pelo PROC GLM, em delineamento de bloco(momento da amostragem) e as médias testadas por meio do teste de Tukey, considerando significativo quando  $P < 0,005$ . Houve diferença para salame com carne suína e suína/bovina apenas para coloração, sendo a diferença observada na matiz de cromaticidade  $a^*$  que representa a intensidade de vermelho, sendo que para salame com carne suína e bovina houve valores maiores para  $a^*$  (18,02) em relação ao salame produzido apenas com carne suína (15,51), devendo-se o resultado ao fato de a carne bovina *in natura*, de modo geral, apresentar padrões de intensidade de vermelho mais elevados em relação à carne suína. Para os demais parâmetros de coloração:  $L^*$ (luminosidade) e  $b^*$  (intensidade de amarelo) e outras características físico químicas não houve diferença, sendo que foi observado média de 54,61; 4,96; 20,58; 12,55; 2,94 e 5,56; para umidade, cinzas, proteína, extrato etéreo, cloreto e pH respectivamente. Em suma, salame com adição de carne bovina possui coloração vermelha mais intensa.

**Agradecimentos:** UFMT e PROPEC