



## **AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SALAME ARTESANAL TIPO COLONIAL INSPECIONADOS E NÃO INSPECIONADOS 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 produzido com matéria de origem animal, e por conter esse tipo de ingrediente, torna-se um alimento que requer inspeção oficial anterior à venda. A fim de avaliar a ocorrência de possíveis diferenças na composição de salames produzidos sob inspeção oficial e não inspecionados na cidade de Sinop-MT, salames artesanais tipo Colonial comercializados em feiras livres e supermercados, foram submetidos à avaliação quanto aos teores de umidade, cinzas, proteína, extrato etéreo, cloreto, pH e cor pelo sistema CIELab. Baseados em 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 3 inspecionados e 7 salames produzidos sem inspeção oficial, 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  $P < 0,005$ . Os testes nos mostraram que houve diferença para salame inspecionado e não inspecionado para teores de umidade, extrato etéreo e cloreto. Os resultados obtidos demonstram que os salames produzidos sob inspeção oficial apresentaram valores maiores para umidade (56,92%) em relação aos não inspecionados (49,23%). Em contrapartida os salames não inspecionados apresentaram valores maiores para extrato etéreo (18,14%) e cloreto (3,45%) em relação aos inspecionados (10,17%; 2,73%; consecutivamente). Desta forma, observa-se a necessidade de adequação dos fabricantes à um programa de inspeção oficial para salames não inspecionados para que haja uma padronização do produto oferecido ao consumidor e redução de teor de gordura e cloreto.

**Agradecimentos:** UFMT e PROPEC