



AVALIAÇÕES QUÍMICAS, FÍSICAS E SENSORIAIS DE SALAMES TIPO MILANO COMERCIAIS

Barcellos, G. R.¹; Andrade, J. C. de²; Yamada, E. A.²

¹Bolsista CNPq: graduação em Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas/SP.

²Centro de Tecnologia de Carnes – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas/SP, e-mail: eyamada@ital.sp.gov.br

Atualmente, observa-se um aumento na prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis em todo o mundo. A elevada ingestão de gordura e sódio são os principais fatores nutricionais de maior contribuição na prevalência dessas doenças. Este trabalho teve por objetivo avaliar as características químicas, físicas e sensoriais de quatro marcas de salame tipo milano (SM1, SM2, SM3 e SM4) comercializadas em Campinas – SP, para verificar a conformidade com a legislação brasileira e aceitação do consumidor em relação aos teores de gordura e sódio. As amostras foram avaliadas quanto ao teor de sódio, composição centesimal, atividade de água, análises instrumentais de cor (sistema CIE Lab) e textura (TPA) e teste de aceitação, avaliando também a intensidade ideal do gosto salgado e da gordura aparente. Foi aplicada Análise de Variância e teste de média de Tukey pelo programa estatístico SAS. As análises físico-químicas indicaram que duas amostras (SM1 e SM2) não atenderam ao requisito de umidade estabelecido pela legislação brasileira sobre os padrões de identidade e qualidade de salame tipo milano. As amostras SM1, SM2, SM3 e SM4 apresentaram diferentes valores médios de sódio (808 mg/100g, 818 mg/100g, 1061 mg/100g e 906 mg/100g, respectivamente) e gordura (25,6 g/100g, 28,9 g/100g, 27,7 g/100g e 26,6 g/100g, respectivamente). Os resultados das medidas objetivas de cor indicaram que a amostra SM1 apresentou maior valor de luminosidade que a amostra SM3. A análise de perfil de textura evidenciou que as amostras SM1 e SM4 apresentaram maiores dureza e mastigabilidade diferindo significativamente ($p < 0,05$) das demais amostras. Todas as amostras analisadas obtiveram boa aceitação pelos consumidores e apresentaram alto percentual de respostas na região da escala “ideal” do gosto salgado e da gordura aparente. Mesmo tendo apresentado diferença significativa ($p < 0,05$) nos teores de sódio e gordura, as amostras não foram diferenciadas pelos consumidores, mostrando a possibilidade de redução desses teores.

AGRADECIMENTO: Ao CNPq pela bolsa de iniciação científica concedida.