



EFEITO DA REDUÇÃO DE NITRITO DE SÓDIO E ADIÇÃO DE EXTRATO DE AIPO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DE COR E PERFIL DE TEXTURA DE MORTADELAS

SANTOS, B. A.¹, MESSIAS, V. C.¹, CAMPOS, T. S.¹, SANTOS, J. R.¹, POLLONIO, M. A. R.¹

¹ Faculdade de Engenharia de Alimentos – Departamento de Tecnologia de Alimentos – Unicamp, Campinas, SP. E-mail: bibiana@fea.unicamp.br

A demanda por produtos cárneos com características mais saudáveis tem aumentado consideravelmente em função da correlação entre os atributos indesejáveis de composição que incluem teores elevados de aditivos. Neste contexto, a redução do nitrato de sódio e/ou potássio e sua substituição por compostos com apelos naturais com funções de aditivos têm sido estudadas. O objetivo do presente estudo foi avaliar as características de cor e perfil de textura de mortadelas, com redução parcial de nitrato de sódio e adição de extrato de aipo como fonte de nitrato adicionado de culturas *starters* para promover sua redução durante o processamento. Foi elaborado um controle (FC), e tratamentos com 25% (F1), 50 (F2) e 75% (F3) de redução de nitrato de sódio e adição de 3% de extrato de aipo considerando a adição padrão de 150ppm de nitrato de sódio na formulação controle. As análises de cor (L^* , a^* e b^*) e textura (dureza, elasticidade, coesividade e mastigabilidade) foram avaliadas nos tempos 0, 15, 30, 45 e 60 dias de armazenamento refrigerado ($4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$). Para os resultados de cor, os valores de L^* não apresentaram diferença significativa do controle (FC) no tempo zero. No entanto, ao longo do período de armazenamento, no nível de redução de 50% (F2) diferença significativa em relação ao controle (FC) foi observada. A redução de nitrato de sódio e adição de extrato de aipo não interferiu significativamente no desenvolvimento da intensidade de coloração vermelha (a^*) e amarela (b^*) das mortadelas. Os valores de dureza aumentaram significativamente ao longo dos 60 dias de armazenamento, em todos os níveis de redução de nitrato de sódio, quando comparados ao controle (FC). Os parâmetros de elasticidade, coesividade e mastigabilidade mantiveram-se sem diferença estatística entre os tratamentos e estável ao longo do período de armazenamento refrigerado. Os resultados obtidos para o atributo dureza parecem ser resultado de falta de homogeneidade das amostras, sem relevância prática. Assim, a redução de nitrato de sódio pela substituição parcial por extrato de aipo apresenta-se como uma estratégia possível para a reformulação de produtos cárneos emulsificados com características mais saudáveis.