



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LINGUIÇA DE CARNE BUBALINA COM ADIÇÃO DE FUMAÇA LÍQUIDA

Neres, L.S.¹, Pacheco, E.A.¹, Lourenço Júnior, J.B.¹, Peixoto Joele, M.R.S.²

¹Centro de Ciências Naturais e Tecnologia - Universidade do Estado do Pará - Belém, Pará, ²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - Castanhal, Pará, e-mail:

A carne bubalina, quando comparada à carne bovina, é mais magra e possui alto teor de proteína, maior pigmentação e menos umidade. Cortes secundários, como “ponta-de-agulha”, que não tem boa oferta de preço no mercado local podem agregar valor, através da sua transformação em derivados e, dessa forma pode estimular a indústria de beneficiamento da Amazônia. O processo de defumação, além de conferir cheiro e sabor característicos, aumenta a vida de prateleira dos produtos, devido à desidratação parcial. Neste sentido, objetivou-se avaliar as características físico-químicas de linguiça defumada, com diferentes teores de gordura, 20%, 25% e 30%, formulações A, B e C, respectivamente, elaboradas com ponta-de-agulha de búfalo (*Bubalus bubalis*). A carne e toucinho foram limpos, moídos e misturados aos seguintes ingredientes, água gelada 10%, cebola desidratada 1%, alho desidratado 1%, salsa desidratada 1%, noz-moscada 0,5% e condimento para calabresa 2,5%. A massa foi embutida em tripas finas de suíno, e posteriormente, as linguiças foram imersas em solução de fumaça líquida a 0,19% por 30 minutos. Posteriormente, foram mantidas em estufa a 100°C até obter uma superfície seca. Foram efetuadas análises físico-químicas, umidade (U), resíduo mineral fixo (RMF), lipídio (L) e proteína (P) e, o índice de carboidrato (C) foi calculado por diferença, nas três formulações de linguiça. Os resultados obtidos foram; formulação A com: U=54,46%; RMF=1,61%; L=17,41%; P= 21,96% e C=4,56%; formulação B: U=55,81%; RMF=1,5 %; L=15,97%; P=21,66% e C=5,00% e formulação C: U=54,47%; RMF=2,06%; L=16,63%; P=20,85% e C=5,99%. Os índices de umidade das amostras com 20 e 30% de gordura estavam dentro dos padrões estipulados para defumados, preconizados pela Instrução Normativa nº 4 do MAPA (máximo de 55%). A legislação determina ainda valores máximos de 30% de gordura, o que indica que todas as amostras deste trabalho atenderam aos padrões. Ressalta-se que o valor energético total (VET) das linguiças, 262,77; 250,37 e 257,03, respectivamente, para as formulações com 20, 25 e 30% de gordura, pode ser reduzido pela substituição parcial da gordura por ingredientes ricos em fibras, tendo em vista a crescente demanda dos consumidores por alimentos mais saudáveis.

Agradecimentos: Casa de Carnes Novilho D'Ouro e CNPq.