



INFLUÊNCIA DA REDUÇÃO DE SÓDIO E DIFERENTES REALÇADORES DE SABOR SOBRE COR E TEXTURA DE MORTADELAS

MESSIAS, V.C.¹; CAMPOS, T.S.¹; OLIVEIRA, J.M¹; SANTOS, J. R.¹; POLLONIO, M.A.R.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: vancm@fea.unicamp.br

O objetivo deste estudo foi avaliar os parâmetros de cor e textura em mortadelas com redução de 50% de NaCl. O sal, na forma de cloreto de sódio, confere diferentes atributos de qualidade aos produtos cárneos, tais como textura, realçador de sabor e propriedades conservantes. Sob o ponto de vista tecnológico, cloreto de sódio é responsável pela extração das proteínas miofibrilares, as quais respondem pelas propriedades funcionais mais importantes em produtos cárneos emulsionados incluindo, emulsificação, gelatinização, capacidade de retenção, gordura, entre outros. Tendo em vista que o alto consumo do sódio está diretamente associado ao aumento da pressão arterial, órgãos de saúde pública e autoridades regulatórias têm recomendado a redução do consumo de sal como medida preventiva para a hipertensão. Neste contexto, foram elaborados cinco (5) tratamentos de mortadela com redução de sal adicionados de diferentes realçadores de sabor, sendo: FC controle (100% NaCl); F1 (50% de NaCl + 50% KCl); F2 (50% de NaCl +50% de KCl +0,5% de lisina); F3 (50% de NaCl + 50% de KCL + 2% de extrato de levedura) e F4 (50% de NaCl + 50% de KCL + 0,2% de Ajitide[®] I+G = 50% inosinato dissódico e 50% guanilato dissódico). Para a análise de perfil de textura (TPA) observou-se que o tratamento F3 no tempo 15 dias diferiu com valor mais elevado no parâmetro elasticidade em relação ao tratamento controle, já para os demais parâmetros: dureza, mastigabilidade e coesividade não houve diferença significativa ao longo da vida de prateleira, em relação ao controle. A análise de cor revelou que os valores de L* (luminosidade), ao longo do armazenamento, foram diferentes do tratamento controle em todos os tempos, com valores significativamente maiores. Para os demais parâmetros (a* e b*), apesar da diferença significativa, os valores eram muito próximos e do ponto de vista tecnológico, não afeta a qualidade dos produtos. Conclui-se que os realçadores de sabor avaliados não influenciam a cor e textura de mortadelas com redução de sal.

Agradecimentos: CNPq