

DESENVOLVIMENTO DE EMBUTIDO FERMENTADO DE CARNE DE CATFISH (*Ictalurus punctatus*)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio¹, Joice Cristina Catache Menezes¹,
Walkiria Tamiko Yoshihara¹

1. Universidade Federal da Grande Dourados - Rodovia Dourados-Ithaum, km 12, Dourados/MS
e-mail: angelaaltemio@ufgd.edu.br

Catfish (*Ictalurus punctatus*) é um representante da ordem Siluriformes, caracterizando-se por não possuir escamas, apresentar barbilhões sensitivos e ser onívoro. Sua carne é firme e branca com excelente sabor e possui ômega 3 e ácido graxo, que auxiliam a diminuir os níveis de triglicérides e colesterol total. Os embutidos fermentados são produtos nos quais ocorre fermentação microbiana, levando a acúmulo de ácido láctico e consequente queda de pH, crescimento microbiano e reações bioquímicas durante o processo de maturação. A inulina é um carboidrato solúvel e pode ser utilizada como substituto da gordura. Ela estabiliza a água em uma estrutura cremosa, mantendo a mesma percepção no paladar de gordura. Objetivou-se com este estudo desenvolver um novo produto, utilizando carne de catfish (*Ictalurus punctatus*) e inulina como substituto de gordura. Elaboraram-se três tratamentos, nos quais variou a quantidade de inulina: T1 (0,1%), T2 (0,3%), T3 (0,5%), sendo os demais ingredientes mantidos na mesma quantidade: cloreto de sódio (1,80%), especiarias (1,32%), dextrose (0,50%), cultura *starter* (0,43%), polifosfato de sódio (0,25%), ácido ascórbico (0,05%) e nitrito de sódio (0,015%). A cultura *starter* utilizada foi de *Staphylococcus xylosus* e *Pediococcus pentosaceus*. A temperatura foi de 23°C até o final da fermentação (2 dias) e, após, reduzida para 17°C e assim mantida até o final da secagem. A umidade foi reduzida gradativamente a partir do segundo dia até atingir 75% e mantida até o final da secagem. O acompanhamento do processo de maturação dos embutidos fermentados foi realizado pelas determinações do valor de pH e atividade de água (A_w), realizadas a cada sete dias durante 21 dias. O valor de pH variou de 5,53 a 5,70 (zero dia) a 4,67 a 4,76 no tempo 4 dias; do dia 4 ao dia 7 manteve-se praticamente constante; e do dia 14 até o dia 21 houve um leve aumento, ficando com pH finais de 4,87 a 5,00. As reduções da atividade de água dos embutidos fermentados foram gradativas durante os 21 dias, que correspondem ao período de fermentação e secagem do embutido fermentado. A A_w média no tempo zero foi 0,975, com 4 dias 0,964; 7 dias 0,952; 14 dias 0,911; e 21 dias 0,840. Os valores no décimo quarto dia já atenderiam à legislação para salame, que é de 0,920 no máximo. Conclui-se que é possível produzir embutido fermentado utilizando carne de catfish e inulina com 14 dias de processamento ou mais e mantendo estabilizadas as condições da câmara climatizada.

Palavras-chave: inulina, pescado, salame, substituto de gordura