



DESENVOLVIMENTO DE EMBUTIDO FERMENTADO DE CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL (*Caiman yacare*)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio¹, Evelin Marinho de Oliveira¹,
Erick Manuel Saldaña Villa², Juan Dario Rios Mera², Thais Cardoso Merlo²,
Ana Luiza Rosa Rodrigues, Carmen Josefina Contreras Castillo²

1. Universidade Federal da Grande Dourados – Dourados/MS

Endereço/Address: Rodovia Dourados Ithau, km 12 - e-mail: angelaaltemio@ufgd.edu.br

2. Universidade de São Paulo, Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição

Endereço/Address: Av. Pádua Dias, 11 – Piracicaba/SP

As características e composição da carne de jacaré-do-pantanal apresentam-se favoráveis ao seu processamento e indicam um alto potencial tecnológico, além de boa aceitação sensorial por parte dos consumidores. 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 jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) e inulina como substituto de gordura. Para tanto, foram elaborados quatro tratamentos com variação das quantidades de inulina (I) e dextrose (D), sendo T1: 3% (I) e 0,3% (D); T2: 5% (I) e 0,3% (D); T3: 3% (I) e 0,6% (D)T e T4: 5% (I) e 0,6% (D). Os demais ingredientes foram mantidos na mesma quantidade. A cultura *starter* utilizada foi a *Staphylococcus xylosus* e *Pediococcus pentosaceus*. Os embutidos fermentados foram colocados em câmara climatizada com temperatura inicial de 23°C e umidade relativa de 85%. A temperatura foi de 23°C até o final da fermentação (2 dias) e, após, reduzida para 17°C e mantida até o final da secagem. A umidade foi reduzida gradativamente até atingir 75% e assim mantida até o final da secagem. O acompanhamento do processo de maturação dos embutidos fermentados foi realizado por meio de determinações do valor de pH e atividade de água (A_w) nos dias 0, 2, 9, 16 e 20. O valor de pH no tempo zero foi 5,88 (T1); 5,77 (T2); 5,57 (T3) e 5,45 (T4), reduzindo-se até o 16º dia, quando atingiu 4,82 (T1); 4,71 (T2); 4,71 (T3) e 4,62 (T4), e tendo um aumento no 20º dia para 5,29 (T1); 5,16 (T2); 5,20 (T3) e 5,18 (T4). Dentre esses tratamentos, aquele que apresentou o menor valor de pH foi T4 (16º dia), com 4,62 e diferença significativa ($p \leq 0,05$) em relação aos demais tratamentos, o que pode ser devido a este tratamento conter os maiores percentuais de dextrose e de inulina. Pelos valores de pH de todos os tratamentos e em razão de suas reduções terem ocorrido até o 16º dia, é provável que a inulina tenha servido de substrato para a cultura *starter*, além da dextrose. Com relação a A_w houve uma variação de 0,983 a 0,986 (Dia 0) até 0,868 a 0,883 (Dia 20), portanto todos os tratamentos apresentaram A_w de acordo com os parâmetros de qualidade estipulados pela legislação vigente, ou seja valor máximo de 0,92. Por meio dos comportamentos ao longo da maturação dos parâmetros A_w e pH conclui-se que é possível produzir embutido fermentado utilizando carne de jacaré-do-pantanal. O tratamento 1 mostrou-se mais interessante em relação aos demais, em razão de ter comportamento semelhante ao dos demais em relação aos parâmetros A_w e pH e reduzir o custo com ingredientes, porque apresenta os menores percentuais de inulina e dextrose.

Palavras-chave: inulina, embutido fermentado, substituto de gordura, jacaré-do-pantanal