

ANÁLISE FÍSICA E MICROBIOLÓGICA DE EMBUTIDO COZIDO TIPO LINGUIÇA CALABRESA ELABORADA COM CARNE E/ OU CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO

Keyvlin Dos Santos Pais (keyvlinpais@hotmail.com)

Monique Mendes Dos Santos (moniquemendes40@gmail.com)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio (angelaaltemio@ufgd.edu.br)

João Luiz Zitkoski (joaoluiz@ms.senai.br)

A carne de pescado é importante na dieta da população, não apenas por ser uma excelente fonte de nutrientes como proteínas e minerais, mas por possuir uma reserva significativa de ácidos graxos poliinsaturados, principalmente ômega 3, os quais são considerados fundamentais para o desenvolvimento humano. Nesse contexto, esta pesquisa estudou a elaboração do embutido cozido tipo linguiça calabresa com carne e/ou carne mecanicamente separada (CMS) de Tilápia do nilo (*Oreochromis niloticus*), como alternativa de consumo de peixe e caracterizou física e microbiologicamente. A carne mecanicamente separada foi obtida de carcaças sem cabeça de Tilápia do nilo (*Oreochromis niloticus*). Para a elaboração dos embutidos cozido “tipo linguiça calabresa” foram utilizadas as formulações, onde F1 corresponde a 100% de CMS, F2 a 50% CMS e 50% de Filé e F3 a 20% CMS e 80% de Filé e os demais ingredientes foram adicionados na mesma proporção. As análises físicas foram determinação de força de cisalhamento e cor, em triplicata.). As avaliações microbiológicas foram realizadas na CMS e nos filés de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) para contagem total de *Clostridium perfringens*, contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C, Contagem total de *Staphylococcus aureus* e pesquisa de *Salmonella sp.* Pode-se observar que não houve diferença significativa entre as formulações em relação a luminosidade e intensidade de amarelo. Em relação a intensidade de vermelho a formulação com 20% (F3) e 50% (F2) de CMS não apresentaram diferenças significativas e ambas diferiram da F1 (100%) de CMS. As formulações apresentaram diferença significativa entre si em relação a força de cisalhamento. Com relação às avaliações microbiológicas para contagem total de *Clostridium perfringens*, contagem total de Coliformes Termotolerantes a 45°C, Contagem total de *Staphylococcus aureus* e pesquisa de *Salmonella sp.*, encontraram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Pelos resultados das avaliações físicas e microbiológicas pode-se afirmar que é possível elaborar embutidos cozidos tipo linguiça calabresa com CMS e filé de Tilápia do nilo e que estes representam uma ótima alternativa para a matriz alimentar.