

## **ELABORAÇÃO DE EMBUTIDO FERMENTADO PRODUZIDO COM CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL (CAIMAN YACARE) COM UTILIZAÇÃO DE INULINA**

Amanda Alice Da Silva Paes (alice\_da\_silva96@hotmail.com)

Evelin Marinho De Oliveira (emarinho@ms.senai.br)

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

A carne de jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) apresenta condição para o desenvolvimento de produtos e uma alta capacidade tecnológica, além de boa aceitação sensorial por parte dos consumidores. O embutido fermentado se destaca como inovação tecnológica por não apresentar registro de produção e estudo, assim, não se encontra esse produto no mercado atualmente. O presente trabalho teve como objetivo elaborar embutidos fermentados com aparas de carne de jacaré-do-pantanal e acompanhar seu processo de maturação através do pH e atividade de água. As aparas de carne de jacaré-do-pantanal foram adquiridas junto à empresa Caimasul, Corumbá/MS. Foram elaboradas três formulações (F1, F2 e F3) com seguintes ingredientes: cultura iniciadora, emulsificante de gordura, nitrito de sódio, sal refinado, dextrose, alho desidratado em pó, pimenta branca moída, coentro em pó, noz moscada, ácido ascórbico todos foram colocados em quantidades iguais nas formulações, variando somente a quantidade de inulina onde: F1 0,3 %, F2 0,6% e F3 0,9%. Após a moagem das carnes e a pesagem dos ingredientes realizou-se a homogeneização, o embutimento em tripa de colágeno com calibre de 45 mm e as peças foram levadas para câmara de climatização com temperatura inicial de 24°C e 90% de umidade relativa (UR) e reduzidos gradativamente até atingir no sétimo dia 17 °C e 75% UR. Durante processo de fermentação e secagem, foram realizadas as análises de pH e atividade água. O valor de pH no tempo zero variou de 5,54 a 5,62, reduzindo para valores médios de 5,07 e com aumento no 14º dia para valores que variaram entre 5,34 a 5,41. O acompanhamento da secagem foi através do valor de  $A_w$ , que no tempo zero variou de 0,975 a 0,988, reduzindo gradativamente até o 7º dia, onde atingiu valores que variaram de 0,948 a 0,955. No intervalo do 7º ao 14º dia ocorreu uma redução brusca no valor da atividade de água atingindo valores que variaram de 0,728 a 0,758, valores estes são inferiores ao estabelecido pela legislação brasileira para salame tipo italiano que é de 0,900. Esta secagem drástica ocasionou a formação de crosta e enrugamento nas peças. A maturação dos embutidos foi paralisada no 14º dia, devido a estes defeitos nos embutidos ocasionados por um problema na câmara de climatização, que não conseguiu estabilizar a umidade relativa conforme a programação. Em relação ao valor de pH, o processamento atingiu valores desejáveis, porém, em relação à secagem, isto é, ao valor de  $A_w$  que entre o 7º e 14º dia com redução drástica, não foi possível obter produto de qualidade sendo, portanto, paralisado o processo. Conclui-se que é possível produzir embutido fermentado de carne de jacaré-do-pantanal desde que as condições de temperatura e umidade relativa da câmara sejam controladas.