



## **CARACTERIZAÇÕES FÍSICAS E QUÍMICAS DE EMBUTIDO COZIDO ELABORADOS COM APARAS DE CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL (*Caiman yacare*)**

**PAES, Amanda Alice Da Silva<sup>1</sup>** (alice\_da\_silva96@hotmail.com); **PAIS, Keyvlin Dos Santos<sup>1</sup>** (keyvlinpais@hotmail.com); **SANTOS, Moquine Mendes<sup>1</sup>** (moniquemendes40@gmail.com); **ALTEMIO, Ângela Dulce Cavenaghi<sup>2</sup>** (angelaaltemio@ufgd.edu.br)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD - Dourados;

<sup>2</sup> Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD - Dourados;

A carne do jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) é considerada uma rica fonte de proteína de origem animal retém alto valor biológico, alta digestibilidade e constata-se potencial tecnológico para elaboração de produtos derivados. O presente trabalho teve como objetivo elaborar embutidos cozidos com aparas de carne de jacaré-do-pantanal desenvolver e caracterizar química e fisicamente. As aparas de carne de jacaré-do-pantanal foram adquiridas junto à empresa Caimasul, Corumbá/MS. Elaborou-se os embutidos partir de três formulações e variou-se a concentração de inulina em 1%, 2% e 3% nos tratamentos 1, 2 e 3, respectivamente. Realizaram-se as seguintes análises nos produtos: composição centesimal, cor instrumental, força de cisalhamento, pH e atividade água. A umidade variou de 63,90% para o tratamento 1, a 59,89%, para o tratamento 3, demonstrando que conforme há um aumento da concentração de inulina a umidade diminui. O teor de proteínas foi de 27,67%, 26,10% e 25,32%, para T1, T2 e T3, respectivamente sendo estes valores superiores ao que estabelece a legislação brasileira para os embutidos cozidos que é no mínimo de 14%. Os teores de lipídeos foram de 3,34% (T1), 5,36% (T2) e 1,69% (T3), valores estes bem abaixo do máximo permitido pela legislação para embutidos cozidos que é de no máximo de 35%. Os teores de cinzas variaram de 4,50 a 4,62%, devido à adição de ingredientes que possuem minerais. Os teores de carboidratos para os tratamentos 1, 2 e 3 foram de 0,58, 2,65 e 8,515%, respectivamente, portanto pode-se afirmar que a adição de inulina influenciou de forma crescente o valor de carboidrato. A atividade de água ( $A_w$ ) variou entre 0,951 a 0,960. Em relação ao pH os valores situaram-se entre 5,53 a 5,61. A força de cisalhamento aumentou de 14,33(T1) a 21,01N (T3), verificou-se que quanto maior a adição de inulina maior a força, isto pode estar relacionado com a força do gel da inulina. Analisando os parâmetros de cor, os embutidos cozidos apresentaram coloração clara com tendência mais para o amarelo e menos para o vermelho. Conclui-se que os embutidos cozidos, tipo linguiça calabresa, elaborados com aparas de carne do jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) apresentaram-se como boa alternativa para consumo, por ser menos calórica e ter alto teor de proteína.

**Palavras-chave:** Carne exótica, Carne saudável, Linguiça calabresa