

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA FOÇA DE CISALHAMENTO DE EMBUTIDO EMULSIONADO, ACRESCIDO DE GOMA GELANA EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES EM SUBSTITUIÇÃO A CARRAGENA

Beatriz Chela Dos Santos (beatriz_chela@hotmail.com)

Ângela Altemio Dulce Cavenaghi (Angelaaltemio@udgd.edu.br)

Dentre embutidos emulsionados a salsicha é um dos mais tradicionais do mundo, destaca-se entre os produtos cárneos mais comercializados. A utilização de grandes proporções de carne mecanicamente separada (CMS) em produtos cárneos pode acarretar alguns problemas, principalmente de textura. Os hidrocolóides são utilizados em salsichas como agentes aglutinantes e substitutos de gordura. A goma gelana é um polissacarídeo elaborado a partir da *Pseudomonas elodea*, que é responsável pela fermentação de glicose, sendo posteriormente recuperada através de álcool isopropílico, seca e moída. A maior vantagem da goma gelana é a formação de gel em baixíssimas concentrações, sendo géis suaves e elásticos, dissolve parcialmente à frio e ganha viscosidade no momento que a água é aquecida. Objetivou-se neste estudo elaborar embutido emulsionado e avaliar a força de cisalhamento de embutido emulsionado acrescido de goma gelana em diferentes concentrações em substituição a carragena. Foram elaborados 4 tratamentos de embutido emulsionado, tipo salsicha, sendo T1 com adição de 0,5% de carragena, e de T2 a T4 com adição de 0,1%, 0,25% e 0,50% de goma gelana, respectivamente e os demais ingredientes foram iguais, conforme descrito a seguir: 59,44% de CMS, 20,0% de carne de frango moída, 10,0% de gelo, 3,5% de proteína de soja texturizada, 2,0% de fécula, 2,0% de sal, 1,5% de especiarias, 0,5% polifosfato de sódio, 0,3% de açúcar, 0,2% de carmim de cochonilha, 0,05 de ácido ascórbico e 0,015% de nitrito de sódio. A emulsão foi embutida em tripa de celulose e levada ao cozimento em água, com temperatura iniciando a 55°C e gradativamente elevada a 85°C, até que o produto atingisse 74°C interno. Após o choque térmico foram despeladas e

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

tingidas em urucum, então armazenadas sob congelamento para posterior análises. As FC's foram obtidas através um analisador de textura, acoplado com acessório tipo Warner-Bratzler, com velocidade 1 mm/s, força de 20 gramas e distância de ruptura de 30 mm, em amostras cilíndricas com 2,0 cm de comprimento. O T1 com 0,5% de carragena apresentou a menor FC que foi de 3,42 N diferindo ($p < 0,05$) dos demais. O tratamento 4 com 0,5% de goma gelana apresentou a maior FC que foi de 4,7 N diferindo ($p < 0,05$) dos demais. Enquanto os tratamentos 2 e 3, com FC de 4,31 e 4,28 N, respectivamente, não diferiram entre si ($p = 0,05$) A adição de goma gelana apresentou maior FC em relação a carragena. Portanto, caso o objetivo seja maior força de cisalhamento do embutido emulsionado a melhor opção para substituição da carragena é o T4 com 0,5% de goma gelana. Porém se for valores mais próximos ao da adição de carragena pode-se optar pelo T2 com 0,1%, por não apresentar diferenças significativas do T3, devido ao custo final do produto.