

# Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão

CAPA SOBRE ACESSO PESQUISA ATUAL ANTERIORES

Capa > v. 6, n. 2 (2014) > Torbes

## ANÁLISE DA TEXTURA DE PRESUNTOS CURADOS TIPO ESPANHOL ORIUNDOS DE DIFERENTES DIETAS E NÍVEIS DE SALGA

Ingrid Pedroso Torbes, Élen Silveira Nalério, Renan Martins Acosta, Priscila Silveira Campos, Citieli Giongo, Louise Dias Borges

### Resumo

O presunto curado tipo Espanhol é um produto de alto valor comercial devido suas características particulares de sabor, aroma e textura, desenvolvidas através de um longo período de maturação. Portanto, o objetivo do estudo é analisar a textura dos presuntos curados tipo Espanhol feitos a partir de diferentes dietas e níveis de inclusão de sal. Foram analisados oito presuntos curados tipo Espanhol proveniente de uma amostragem aleatória da produção de presuntos resultantes do abate de 90 suínos, sendo 45 machos castrados e 45 fêmeas, resultantes do cruzamento da raça Ibérica Moura x MS 115 Embrapa (raça tipo carne). Os tratamentos variaram conforme a dieta dos animais e também quanto ao nível de salga dos pernis durante o processo de fabricação, onde: dieta 1 = foi considerada controle; dieta 2 = controle + inclusão de 3% de óleo de soja; dieta 3 = controle + inclusão de 3% de óleo de canola e dieta 4 = controle + inclusão de 1,5% de óleo de canola + 1,5% de óleo de linho. Após o abate, foram utilizados os pernis dos suínos para a elaboração dos presuntos curados do tipo Espanhol. Para tanto, foram testados dois níveis de salga seca durante o processo: salga A - adição de 100% do peso do pernil em sal e salga B - 70% de adição de sal. Foram formulados 8 tipos de presunto curado, sendo: T1 dieta 1 + salga B; T2 dieta 1 + salga A; T3 dieta 2 + salga B; T4 dieta 2 + salga A; T5 dieta 3 + salga B; T6 dieta 3 + salga A; T7 dieta 4 + salga B; T8 dieta 4 + salga A. A análise de textura foi realizada através do teste da força de cisalhamento, no Laboratório de Análises físico-químicas do Laboratório de Ciência e Tecnologia da Carne na Embrapa Pecuária Sul. Os presuntos foram cortados em retângulos de 1cm x 1cm x 2cm do músculo Biceps femoris e analisados no Texture Analyser (TA 500) Lloyd Instruments, onde foi realizado o corte da amostra através da lâmina Warner Bratzler, simulando a força necessária da mordida dos dentes incisivos para romper a fibra muscular. Os dados obtidos foram avaliados através do método ANOVA, admitindo-se  $P < 0,05$ . As médias para cada tratamento, em Kgf, foram: T1 = 5,89; T2 = 5,08; T3 = 5,67; T4 = 4,29; T5 = 8,58; T6 = 7,37; T7 = 6,81 e T8 = 6,67, não havendo diferença significativa entre elas. Concluiu-se que os diferentes tratamentos (diferentes dietas e níveis de salga) não influenciaram na textura dos presuntos avaliados.

### Apontamentos

Não há apontamentos.

Open Journal Systems

Ajuda do sistema

#### USUÁRIO

Login

Senha

Lembrar usuário

ACESSO

#### NOTIFICAÇÕES

- Visualizar
- Assinar / Cancelar assinatura de notificações

#### CONTEÚDO DA REVISTA

Pesquisa

Todos

PESQUISAR

Procurar

- Por Edição
- Por Autor
- Por título
- Outras revistas

#### TAMANHO DE FONTE

#### INFORMAÇÕES

- Para leitores
- Para Autores
- Para Bibliotecários