

Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão

CAPA SOBRE ACESSO PESQUISA ATUAL ANTERIORES

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

ACEITAÇÃO DE LINGUIÇA FINA FRESCAL OVINA PRODUZIDA A PARTIR DA CARNE DE DESCARTE E DIFERENTES TEORES E TIPOS DE GORDURA

Renan Assis Martins Acosta, Élen Silveira Nalério, Citieli Giongo, Ingrid Pedroso Torbes, Louise Dias Borges, Carla Marques dos Santos

Resumo

A ovinocultura é uma atividade tradicional na região sul do Brasil, porém, nem sempre é explorada de forma rentável e sustentável. Fato caracterizado pela ausência de aproveitamento integral das carcaças ovinas. Tendo em vista essa questão, primou-se pela criação de um produto que alcançasse os objetivos de utilização de retalhos a partir da carne de descarte de ovinos, e principalmente, que apresentasse boa aceitabilidade pelos consumidores. O objetivo deste estudo foi realizar o desenvolvimento de um produto visando o aproveitamento de retalhos oriundos do abate de carcaças ovinas e investigar a inserção de gordura ovina ou suína na formulação e que culminasse com boa aceitação pelos consumidores. O produto foi desenvolvido no Laboratório de Ciência e Tecnologia da Carne da Embrapa Pecuária Sul. Foram produzidas quatro formulações de linguiça fina frescal ovina, realizando o aproveitamento de cortes e retalhos de carne de descarte de ovinos, tais como, carne de cabeça e diafragma. A matéria prima foi cortada em cubos e moída em disco de 8 mm. Posteriormente foram adicionadas as porções de cada ingrediente da formulação e água gelada, fazendo a mistura manualmente sem interrupções até formarem uma massa cárnea homogênea. O enchimento das linguiças foi feito em tripa artificial com 1,5 cm de diâmetro em embutideira manual, seguida da amarração dos gomos de aproximadamente 50 cm e posterior encaminhamento para o descanso sob-refrigeração, depois de embaladas a vácuo. As quatro formulações variaram quanto ao tipo e teor de gordura, onde: T1 = 5% de gordura de cordeiro; T2 = 10% de gordura de cordeiro; T3 = 5% de gordura suína; T4 = 10% de gordura suína. Outros ingredientes foram adicionados, tais como: sal de cura, antioxidantes, fixadores de cor, entre outros. O processo de cocção das linguiças foi realizado em forno industrial com controle de temperatura. A avaliação sensorial com consumidores foi realizada em ambiente controlado, mais precisamente, no Laboratório de Análises Sensoriais da Embrapa, utilizando 52 indivíduos de ambos os sexos. A análise dos dados foi realizada através de ANOVA e o teste das médias utilizado foi Tukey, admitindo-se $P < 0,05$. As médias obtidas para cada um dos tratamentos foi: T1 = 6,826923; T2 = 6,663462; T3 = 6,865385 e T4 = 6,807693, não havendo diferença estática entre elas. Todas as formulações foram bem aceitas pelos consumidores. Consequentemente, conclui-se que o produto teria espaço no mercado consumidor, além de ser uma ótima opção de destino para matéria prima que seria descartada, gerando assim menos desperdício e maior lucro.

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