

Avaliação da oxidação lipídica e do índice de peróxido de linguiça Colonial elaborada com diferentes especiarias

Pablo Henrique Pinto Nunes¹, Péterson Fereira¹, Taís Leticia Bernardi^{1*}

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Sertão*. Sertão, RS.

*Orientador(a)

A carne suína é muito apreciada e consumida em função de suas características funcionais como teor de proteínas de elevado valor biológico, presença de ácidos graxos monoinsaturados, minerais e vitaminas, entre elas as do complexo B. Suas características a tornam uma excelente matéria-prima para a elaboração de produtos derivados, os quais terão boa aceitação e palatabilidade. Um dos derivados cárneos suínos muito apreciados é a linguiça Colonial, por conter em sua composição apenas carne suína e toucinho, e como ingredientes adicionais os aditivos e condimentos. Isto faz com que este produto possa ser ofertado como um alimento clean label, ou seja, aquele que apresenta uma lista de ingredientes comuns ao conhecimento do consumidor. Desta forma, este trabalho teve como objetivo elaborar diferentes formulações de linguiça Colonial em um conceito clean label, utilizando o mínimo de ingredientes para sua conservação, principalmente no que diz respeito ao controle da oxidação das gorduras. Foram preparadas 8 formulações de linguiça Colonial a partir de diferentes condimentos e especiarias: pimenta do reino, pimenta da jamaica, páprica doce e açafrão da terra. Cada um deles utilizado em duas concentrações: 0,07 e 0,1% (m/m). Em cada formulação foi adicionado 2,8% (m/m) de sal. Como controle utilizou-se uma formulação contendo apenas 2,8% de sal. Após homogeneização de carne, especiaria ou condimento e sal, deixou-se em repouso por 45 minutos e então procedeu-se o embutimento em tripa natural. As linguiças foram deixadas penduradas para maturação por 14 dias. Após, foram realizadas análises para verificar a oxidação lipídica por meio de metodologia que realiza a avaliação das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico e análise de índice de peróxido. A oxidação lipídica variou de 0,1505 a 0,6381 mgMDA/kg de amostra, para linguiça Colonial contendo pimenta da jamaica 0,1% e pimenta do reino 0,07%, respectivamente. Pimenta da jamaica 0,07%, e açafrão 0,07 e 0,1% também apresentaram baixos valores para oxidação lipídica. O índice de peróxido variou de 7,99 a 17,35 mEq de peróxido/kg de amostra, para pimenta do reino 0,1% e pimenta da jamaica 0,07%. Os resultados encontrados nesta etapa do estudo mostram que os condimentos e especiarias testadas tem potencial para uso como agentes de controle da oxidação lipídica em linguiça Colonial. No entanto, novos testes, com outras concentrações maiores de condimentos e especiarias precisam ser realizados a fim de ter uma maior eficiência no controle da oxidação lipídica. Ainda, como sugestão futura, a realização de análise sensorial é importante para se ter uma formulação adequada do ponto de vista do consumidor.

Palavras-chave: Carne Suína; Antioxidante; Clean Label.