

Avaliação da redução de sódio nas perdas de peso por cozimento e resfriamento de apresuntados

IZABELLE CRISTINE ALEXANDRE SILVA (Autor), Gizélia Aparecida da Silva (Co-Autor), Isabela Fernandes Correia (Co-Autor), Elismara de Jesus Ferreira Lima (Co-Autor), Silvia Mendonça Vieira (Co-Autor), Luciana Rodrigues da Cunha (Co-Autor), Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Co-Orientador), Kelly Moreira Bezerra Gandra (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Produto cárneo, Saudabilidade, Propriedades tecnológicas.

Resumo:

O sódio tem sido associado à alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, principalmente a hipertensão. Os apresuntados são produtos cárneos bastante consumidos, porém, caracterizam-se por apresentarem quantidades significativas desse componente em sua formulação. Diante do atual cenário de preocupação com a saúde e do desenvolvimento de estratégias de reformulação que garantam um produto cárneo mais saudável e economicamente viável, o objetivo desse trabalho foi elaborar apresuntados com redução de sódio e avaliar suas propriedades tecnológicas. Foram elaborados 4 tipos de formulações: F1, controle (sem redução de sódio); F2, F3 e F4, com substituição do cloreto de sódio por New Low Sodium – New Max® (mistura de cloreto de potássio, maltodextrina, proteína vegetal hidrolisada, realçadores de sabor inosinato de sódio e guanilato de sódio e aromatizante idêntico ao natural), nas proporções de 50, 75 e 100%, respectivamente. Foi determinado a separação do exsudado total após cozimento (perda de peso no cozimento) e após armazenamento a 4 °C/10 dias (perda por resfriamento). Observou-se que os percentuais de perdas de peso no cozimento e por resfriamento não apresentaram diferença significativa ($p > 0,05$) entre F2, F3 e controle (F1), sendo que a formulação F4 foi a que formou maior ($p \leq 0,05$) quantidade de exsudado. Esses resultados revelaram que a substituição do cloreto de sódio por 50 e 75% de New Low Sodium é uma alternativa tecnologicamente viável e com potencial no mercado de produtos cárneos, visto que é crescente a procura por alimentos com apelo à saudabilidade. No entanto, é necessário realizar pesquisas a fim de avaliar a aceitação sensorial desses apresuntados por parte dos consumidores. Agradecimento a UFOP.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2017
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS