CEPETEC
Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes

AVISULAT 2022
VI CONGRESSO E CENTRAL DE NEGÓCIOS BRASIL SUL DE AVICULTURA, SUINOCULTURA E LATICÍNIOS
DE 28 A 30 DE NOVEMBRO DE 2022
FIERGS - PORTO ALEGRE/RS

Análise centesimal e microbiológica de embutido cozido de carne mecanicamente separada com emprego de tecnologia alimentícia: adição de fibra de colágeno.

Medeiros, N. ; Kindlein, L.; Simonetti, T.; Escavazza, F.; Richards, N.S.P.S.
Faculdade de Veterinária –UFRGS, Porto Alegre, Brasil.

INTRODUÇÃO

A carne mecanicamente separada (CMS) é uma fonte alimentícia de proteína de custo acessível a população. E a adição de colágeno em embutidos cárneos é uma alternativa para melhorar o sabor, a suculência e o rendimento da carne. O presente projeto visou avaliar as características centesimais e microbiológicas de embutidos cozidos elaborados com CMS de aves adicionados com crescentes teores de fibra de colágeno (0; 1; 1,5; 2; 3; 4%).

RESULTADOS

A tabela 1 apresenta as médias da composição centesimal dos embutidos adicionados de fibra de colágeno.

Tabela 1. *Composição centesimal dos embutidos cozidos elaborados com CMS e adicionados de diferentes teores de fibra de colágeno.*

Composição	**Teor de colágeno adicionado (%)**					
	0	**1**	**1,5**	**2**	**3**	**4**
Amido (%)	3,9	3,8	3,9	3,8	3,9	3,9
Nitrato (mg/Kg)	19,0	18,0	20,0	18,0	20,0	18,0
Nitrito (mg/Kg)	52,0	56,0	54,0	58,0	53,0	52,0
Proteína bruta (%)	12,0[a]	12,4[a]	12,6[a]	12,8[b]	13,1[b]	13,3[b]
Umidade (%)	64,2	64,0	64,0	63,6	63,2	63,0
Carboidrato total (%)	4,9	4,8	4,5	4,5	4,1	3,9
Cálcio (% base seca)	0,4	0,6	0,4	0,4	0,6	0,4
Extrato etéreo (%)	18,4	18,2	18,1	17,8	17,7	17,5

As contagens de *Clostridium* sulfito red., C. termotolerantes e *Staphylococcus* coagulase positiva e presença de *Salmonela* sp. apresentaram conformidade com o preconizado na legislação vigente.

CONCLUSÃO

Observou-se crescente teor proteico nos embutidos a medida que se adicionou a fibra de colágeno, o que demonstra que essa age na matriz proteica e não houve influencia na qualidade microbiológica do produto.