

RESUMOS DA PÓS-GRADUAÇÃO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA DE MIÚDOS: UMA ANÁLISE DAS PROPRIEDADES DE PH, ATIVIDADE DE ÁGUA, UMIDADE E COR INSTRUMENTAL.

Lady Marluany Nunes Da Cruz (lady.nunes@ufvjm.edu.br)

Larissa Costa De Oliveira (oliveira.larissa@ufvjm.edu.br)

Gleydson Luiz De Oliveira Neto (gleydson.neto@hotmail.com)

Anne Caroline Mendes Oliveira (annecaldeiramav@hotmail.com)

Ana Carolina Rocha Santos (anarocha-santos@hotmail.com)

Monalisa Pereira Dutra Andrade (monalisadutra@ict.ufvjm.edu.br)

Os embutidos cárneos proporcionam o aproveitamento e valorização de diferentes cortes, permitindo a criação de produtos únicos e diversificados. A incorporação de miúdos bovinos a essa categoria traz diversos benefícios, por constituírem matéria-prima versátil e com várias aplicações. Este estudo teve como objetivo a utilização de miúdos bovinos para elaboração de linguiça frescal. Foi realizado nos laboratórios de Carnes e Derivados e Matérias Primas Alimentares da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Foram elaboradas 5 formulações de linguiça variando apenas a matéria prima (fígado, rim e coração bovino) obtidos no comercio local da cidade de Diamantina (F1: 70% de fígado e 30% de coração; F2: 30% de fígado e 70% de coração; F3: 50% de fígado e 50% de coração; F4: 70% de fígado e 30% de rim; e F5: 100% de rim). Os miúdos foram moídos, misturados aos demais

ingredientes, embutidos em tripas naturais e levados para estufa (72,1 °C, por 22 h) para realização das etapas de cura e defumação. As linguiças foram embaladas à vácuo, acondicionadas na B.O.D (5 °C, 6 dias) e submetidas às análises de pH, atividade de água, umidade e cor instrumental . Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e para a comparação das médias utilizou-se o teste de Tukey adotando o nível de significância de 5%. Em relação ao pH, apenas as formulações F4 e F5 apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) indicando que a utilização de rim aumenta o pH, uma vez que a F5 apresentou o maior pH dentre as amostras analisadas. Para a umidade, observou-se diferença significativa ($p < 0,05$) entre as amostras F2 e F5 que apresentaram, respectivamente, o maior e o menor teor de umidade. Em relação aos parâmetros de cor, a formulação F5 apresentou diferença significativa ($p < 0,05$) em relação às demais, apresentando o menor valor para índice de amarelo (b^*), saturação (C) e tonalidade (h). As amostras F1 e F4 também apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) para a variável b^* , tendo os maiores valores observados. A formulação F4 apresentou ainda os valores mais altos para saturação e tonalidade. Sendo possível inferir que a utilização de rim afeta os parâmetros de cor, porém associado a utilização de fígado, pode trazer resultados satisfatórios. Foi possível concluir que os miúdos bovinos são uma alternativa para a produção de linguiça fresca, no entanto, outras análises serão necessárias para avaliar o potencial tecnológico dessa aplicação.

Palavras-chave: miúdos bovinos; embutidos; análises de qualidade; formulações.