

INICIAÇÃO CIENTÍFICA - BOLSISTA DO PROBIC/UNIFENAS - MEDICINA
VETERINÁRIA

**INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE DEFUMAÇÃO SOBRE AS PROPRIEDADES
FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE LINGUIÇAS**

Nicolly Faria Garrido (nicollyfgarrido@gmail.com)

Gustavo Lucas Costa Valente (gustavo.valente@unifenas.br)

João Gabriel Werneck (gabriel_werneck2@hotmail.com)

A carne suína é uma importante fonte de nutrientes, porém suscetível à deterioração. Métodos de conservação, como a defumação, são amplamente utilizados para prolongar a vida útil e melhorar as características sensoriais da carne. A defumação convencional pode gerar compostos potencialmente prejudiciais à saúde, como hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, enquanto a fumaça líquida surge como uma alternativa padronizada e ambientalmente sustentável. No entanto, estudos sobre o efeito dessas técnicas nos parâmetros físico-químicos e microbiológicos de produtos cárneos, como linguiças, são escassos e com resultados contraditórios. Este estudo teve como objetivo avaliar os efeitos da defumação convencional e da fumaça líquida nos parâmetros físico-químicos e microbiológicos de linguiças dessecadas, comparando-os com linguiças não defumadas. Foram avaliados três tratamentos: linguiças defumadas convencionalmente (DC), com fumaça líquida (DL) e sem defumação (SD). As linguiças foram produzidas em três lotes (repetição), formuladas com carne suína, toucinho e temperos, e submetidas ao cozimento a 80°C por 3 horas. As análises microbiológicas incluíram coliformes, aeróbios mesófilos e psicrotóxicos, bactérias ácido lácticas

(BAL), *Staphylococcus coagulase positivo* e *Salmonella spp.*. Análises físico-químicas mediram proteína, gordura, umidade, cinzas e pH. Não houve diferenças significativas entre os tratamentos quanto às características físico-químicas e microbiológicas, indicando que a defumação, seja convencional ou com fumaça líquida, não altera a composição das linguiças. Em linguiças sem defumação foram encontradas contagens de coliformes a 30°C e BAL acima do limite mínimo de detecção da técnica. A defumação líquida mostrou ser uma alternativa viável à convencional, mantendo a qualidade e segurança das linguiças.

Palavras-chave: carne suína; métodos de conservação; produtos cárneos.