

**ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA E ADICIONADA
DE CONCENTRADOS PROTÉICOS DE SORO DE LEITE.**

Orientadores: PALEZI, Simone

Pesquisadores: ALVES, Jhennifer Siviero C. PALEZI, Simone

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: No mercado nacional existe uma grande variedade de derivados de carne suína, entre os produtos processados, a linguiça representa uma alternativa para o aproveitamento de cortes suínos menos nobres devido ao baixo custo de produção e grande aceitação pelo mercado consumidor. Devido a isso o trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal e a aceitação de linguiças elaboradas com concentrado proteico de soro de leite como substitutos da gordura. As formulações utilizadas para a elaboração das linguiças seguirão uma ordem de acordo com os tratamentos T1= controle; T2= adição de 0,2% de WPC; T3= adição de 0,5% de WPC; T4= adição de 1,0% de WPC; T5= adição de 0,1% de WPC; T6= adição de 0,3% de WPC; T7= adição de 0,6% de WPC. A análise estatística referente às avaliações físico-químicas, foi avaliada por análise de variância (ANOVA). Foram realizadas análises do teor de proteínas, teor de cinzas, teor de lipídeos e teor de umidade, estes não apresentaram diferença estatística. Os resultados obtidos na análise sensorial apresentaram uma aceitabilidade razoável para os tratamentos com menor proporção de soro. As análises microbiológicas seguiram as recomendações da Instrução Normativa Nº 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quanto a estas análises, todas as linguiças encontraram-se em acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. O soro de leite mostrou-se um bom substituto de gordura e não tendo grandes influencias na percepção do julgadores.

Palavras-chave: Soro de Leite; Carne Suína; Índice de Aceitabilidade..

E-mails: jhenni_siviero@hotmail.com, simone.palezi@unoesc.edu.br