

ELABORAÇÃO DE UM PATÊ DE FRANGO ADICIONADO DE MICRORGANISMO PROBIÓTICO DO GÊNERO KEFIR E ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CENOURA

Orientadores: PALEZI, Simone Canabarro

Pesquisadores: GRANDO, Carla; BEILKE, Luniele

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da vida

Resumo: O patê é um produto industrializado que contém ingredientes triturados, sendo obtido a partir de carnes ou produtos cárneos e ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado. Este tipo de alimento corresponde a um dos principais derivados cárneos com um mercado em ascensão, que tem sido largamente consumido por pessoas que buscam por produtos com maior praticidade e sabor característico. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo elaborar um patê de frango adicionado de microrganismo probiótico do gênero Kefir e enriquecido com farinha de cenoura. A matéria prima e os condimentos foram triturados e na sequência foi realizado o embutimento e a pasteurização do patê. Posteriormente foram realizadas as análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do patê. Os resultados obtidos na avaliação físico química e microbiológica do patê estavam de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Sendo que, na avaliação físico química o patê apresentou de 69% de umidade, 1,7% de lipídios, 20,38% de proteínas, 1,37% de cinzas e 7,8% de carboidratos. Na análise sensorial, o produto apresentou boa aceitabilidade e os escores médios de aceitação se situaram entre os termos hedônicos “gostei extremamente” e “gostei moderadamente”, e o Índice de Aceitabilidade foi de 84,4% indicando uma boa aceitação para o patê de frango. Diante do exposto, o patê de frango adicionado de probiótico do gênero Kefir e o enriquecido com farinha de cenoura apresentou as características adequadas e esperadas obtendo aprovação sensorial dos avaliadores e bons índices nas análises físico químicas e microbiológicas.

Palavras-chave: Alimentos funcionais. Probióticos. Kefir. Patê de frango.

E-mails: simonecpalezi@hotmail.com; luni_ipo@hotmail.com;
carlinha_grando@hotmail.com