

SALAME DE FRANGO FUNCIONAL COM ADIÇÃO DE ERVAS FINAS E REDUZIDO TEOR DE SAL

Orientadores: PALEZI, Simone Canabarro

Pesquisadores: TONOLLO, Marciane

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: O salame é um produto cárneo industrializado obtido por diferentes tipos de carnes, com adição de toucinho (gordura) e de mais algumas especiarias e ervas finas que servem de tempero, sua produção no Brasil compõe parte significativa do mercado de produtos cárneos. Consumidores interessados na composição dos alimentos e seu impacto na saúde têm sido o motivo para o desenvolvimento de produtos inovadores, com mais nutrientes, menos agrotóxicos, menos gordura, sem conservantes, entre outros, ou seja, produtos mais saudáveis. O kefir é um leite fermentado proveniente da fermentação do leite pelos grãos de kefir, que contém microrganismos vivos que são responsáveis pelo desenvolvimento do flavor peculiar do produto e sua melhor conservação. Sabendo-se que a carne é essencial no suprimento dos nutrientes necessários para a manutenção da vida e que a mesma deve satisfazer os atributos de qualidade, este trabalho teve por objetivo a elaboração do salame de frango com adição de ervas finas e reduzido teor de sal fermentado pelo probiótico Kefir na intenção de criar um produto inovador que pudesse atender as exigências do consumidor. Também foram realizadas análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais para avaliar o produto elaborado. Os resultados alcançados permitiram concluir que o salame de frango adicionado de ervas fina e reduzido teor de sal é um produto que se diferencia no sabor, e suas características físico-químicas e microbiológicas são semelhantes às encontradas na literatura e na legislação. Por fim, com os resultados computados das análises, foi possível identificar o nível de aceitação do produto pelos consumidores, que resultou em 82,7%.

Palavras-chave: Salame de frango. Produtos inovadores. Kefir.

E-mails: marcy_tonollo@hotmail.com, simonecpalezi@hotmail.com