



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICO DE FIAMBRES ELABORADOS COM CARNE DE OVELHA

PONTES, Raphael Stedille¹; TUNI JUNIOR, Gelson²; CADINI, Caoana³; GRIEBLER, Letierí⁴

1. Discente do programa de Mestrado em Sanidade e Produção animal da Universidade do Oeste de Santa Catarina; 2 Discente do Curso de Farmácia na Universidade do Oeste de Santa Catarina; 3 Discente do Curso de Agronomia na Universidade do Oeste de Santa Catarina; 4 Docente do programa de Mestrado em Sanidade e Produção animal da Universidade do Oeste de Santa Catarina

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: O desenvolvimento de produtos cárneos é uma forma de resolver o problema da comercialização da carne de animais de descarte, uma categoria que não é bem aceita pelos consumidores da carne de cordeiro. **Objetivo:** Com isso, o objetivo do estudo, foi desenvolver fiambres de carne de ovinos de descarte e avaliar a composição físico-químico dos produtos. **Método:** O experimento foi desenvolvido em um delineamento inteiramente casualizado composto por cinco tratamentos com 0, 25, 50, 75 e 100% de inclusão de carne ovina em substituição de carne suína e oito repetições. As análises físico-química para a determinação da qualidade dos fiambres foram: umidade, matéria mineral, proteína bruta, gordura e pH. Os dados foram submetidos a análise de regressão. **Resultados:** A inclusão da carne ovina promoveu aumento do pH, umidade e matéria mineral ($P < 0,05$); e redução da proteína bruta e gordura ($P < 0,05$). Cada ponto percentual (p.p.) de inclusão de carne ovina se obteve aumento de 0,013 pH, 4,76 p.p. umidade e 1,41 p.p. de matéria mineral e redução de 2,67 p.p. de proteína e 5,3 p.p. de gordura. **Conclusão:** A inclusão de carne ovina de animais de descarte na elaboração de fiambres é ótima alternativa para os produtores comercializarem essa categoria que não tem valor agregado. A inclusão de carne ovina em fiambres melhora a composição centesimal dos produtos.

Palavras-chave: Derivados cárneos; Qualidade; Ovinos.

Contato: Gelson Tuni Junior; juniorms.tuny@gmail.com

Agradecimentos: Autores Gelson Tuni Junior e Caoana Cadini agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.