

## FABRICAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE SÓDIO

Orientadora: DE CARLI, Eliane Maria

Pesquisadores: PIETTA, Giordana; SOMAVILLA, Antônia

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de Conhecimento: ACET

O excesso de sódio na alimentação humana é correlacionado com o aumento de doenças, entre elas, a hipertensão, que é considerada um problema de saúde pública por magnitude, riscos e dificuldades no seu controle. Os embutidos fermentados são produtos cárneos industrializados, preparados desde antigas civilizações para a preservação da carne, que permanecem sendo produzidos em larga escala e muito apreciados por possuírem um flavor único. Com o objetivo de produzir um salame com diminuição dos riscos associados ao sódio, mantendo as características já tradicionalmente apreciadas nesse produto, no presente estudo, avaliou-se a substituição de cloreto de sódio em diferentes níveis (45, 50 e 55%), por cloreto de potássio e cloreto de magnésio. Foram avaliados os parâmetros de pH, microrganismos aeróbios, bactérias lácticas, cor e análise sensorial. Os resultados do presente estudo indicaram que a substituição de 45 a 55% do NaCl de salame por outros sais resultou em produtos com características físico-químicas e microbiológicas adequadas para a comercialização, permanecendo dentro dos padrões legais do Brasil para microrganismos aeróbios. Ainda que as substituições de 45% do NaCl por KCl ou  $MgCl_2$  tenham melhorado as características sensoriais do salame, as substituições de 50% do NaCl por KCl e de 55% do NaCl por  $MgCl_2$  também parecem ser viáveis, uma vez que resultaram em produtos com aceitação semelhante a do tratamento controle.

Palavras-chave: Sódio. Salame. Microrganismos.

engalimentos.smo@unoesc.edu.br

giordana\_pietta@hotmail.com