



## FIAMBRE OVINO: PRODUTO CARNEO INOVADOR E SAUDÁVEL

Herique Diogo Bertan<sup>1</sup>, Tainara Gabriel Berté<sup>2</sup>, Bruna Ferronato Landskron<sup>3</sup>, Letieri Griebler<sup>4</sup>

1. Discente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC
2. Discente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC
3. Zootecnista, mestre e técnica, Unoesc, Xanxerê, SC
4. Docente do curso de graduação em Zootecnia, Unoesc, Xanxerê, SC

**Autor correspondente:** Herique Diogo Bertan, heriquediogob@gmail.com

**Área:** Ciências Agrárias

**Introdução:** Mudanças ocorrem no mercado agropecuário, nos produtos de origem animal e na tecnologia envolvida no setor. A carne de cordeiro é muito aceita, por ser uma carne de sabor agradável e saudável. Porém, o problema da atividade é o destino da carne de matrizes de descarte. Para diversificar e aumentar a renda da ovinocultura.

**Objetivo:** Objetivou-se desenvolver fiambre com diferentes proporções de carne ovina e avaliar suas composições e qualidade.

**Método:** A carcaça e carne foram obtidas de frigorífico com sistema de inspeção estadual e a elaboração dos fiambres foi realizada no mesmo frigorífico. Após o processo de desossa e desengorduramento, as carnes foram moídas e pesadas para compor os tratamentos dos fiambres: 0% de carne ovina, 25% de carne ovina e 75% de carne suína, 50% de carne ovina e 50% de carne suína, 75% de carne ovina e 25% de carne suína e 100% de carne ovina. Misturou-se os condimentos e o embutimento, para então realizar o cozimento em tanques com água à 80°C por 2 horas. Após o cozimento as peças foram resfriadas em água corrente e armazenados em câmara fria a 4°C. Em seguida foram encaminhadas amostras para as análises de composição centesimal (minerais, proteína e gordura), oxidação lipídica e microbiológica nos dias 0, 7 e 14.

**Resultados:** A proteína não diferiu entre os tratamentos, sendo que a média foi de 20,90%, acima do limite mínimo previsto na legislação (12%). A gordura apresentou comportamento quadrático crescente ( $R^2=0,98$ ) conforme a maior proporção de carne ovina no fiambre, mas não ultrapassando 20%. O comportamento da concentração de minerais foi quadrático decrescente ( $R^2=0,96$ ) conforme o aumento da inclusão de carne ovina, com média de 9,48%. Na oxidação lipídica (TBARs), obtivemos diferença nos dias avaliados, porém não houve diferença entre os tratamentos e nem interação entre tratamentos x dias avaliados. Os valores de TBARs foi de 0,46, 0,83 e 1,87 mg malonaldeído/kg para os dias 0, 7 e 14, sendo que os valores obtidos nos dias 0 e 7 não causam danos a saúde humana. Nos dados microbiológicos, os resultados de mesófilo nos dias 0 e 7 mantiveram-se abaixo do padrão previsto na legislação (10<sup>6</sup> UFC/g).

**Conclusão:** Conclui-se que fiambres com níveis crescentes de carne ovina de descarte apresentam ótima composição de proteína e gordura, e os dados de oxidação lipídica bem como o padrão microbiológico destacam que o tempo de prateleira do produto não deve exceder a 7 dias

**Palavras-chave:** produtos inovador; composição microbiológica; carne ovina; qualidade na produção ; produto saudável.

**Agradecimentos:** O autor Herique Diogo Bertan agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBITI). A autora Tainara Gabriel Berté agradece a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pela concessão de bolsa de iniciação científica.