

ESTUDO DA APLICAÇÃO DO ÁCIDO LÁTICO EM LINGÜIÇA FRESCAL DE FRANGO

Bárbara Delai Vanin (BIC-UCS), Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora), Ivana Greice Sandri, Mirian Salvador - Depto de Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS - babudv@ibest.com.br

Os produtos frescos de carne como carcaça e lingüiça frescal, constituem grande preocupação para as empresas processadoras, pelo fato de não passarem por tratamentos térmicos que diminuam a sua carga microbiana. A utilização de aditivos sintéticos, nestes produtos, tem sido muito questionada devido os seus efeitos, a longo prazo, não serem muito bem definidos pela comunidade científica. A utilização de produtos naturais, como agentes para preservar e estender a vida de prateleira, tem sido uma nova opção para as indústrias alimentícias, em especial, as do setor cárneo. Este trabalho teve como objetivo avaliar a ação do ácido láctico em lingüiça frescal de frango como agente proporcionador do aumento da vida de prateleira. Foram processadas lingüiças frescas de frango, na usina piloto de carnes e derivados no bloco 57 nesta Universidade, usando como matéria-prima retalho de frango, pele de frango (7% sobre o peso da carne), CMS de frango (5% sobre o peso da carne) e sal (3% sobre a massa). A massa obtida foi separada em duas partes sendo a primeira considerada como padrão * sem adição de ácido láctico, a segunda foi adicionado 0,1% de ácido láctico, ambos separadamente seguiram o processo de embutimento e refrigeração tradicionais. Três vezes por semana foram retiradas amostras, padrão e com ácido láctico, para a realização das análises físico-químicas, sendo que estas foram a determinação do valor de pH, acidez total e índice de peróxido. Os resultados mostraram que as amostras com adição de ácido láctico obtiveram uma grande diminuição do pH, atingindo o ponto iso-elétrico, com liberação de água. Em relação à acidez total, esta também obteve uma elevação nas amostras tratadas com ácido láctico, entretanto para o índice de peróxido houve uma retardação no seu desenvolvimento. Assim, pode-se concluir que a adição de ácido láctico a 0,1%, nas condições trabalhada, não obteve resultados satisfatórios.

Palavras-chave: Ácido Láctico, Lingüiça frescal de frango, Vida de prateleira

Apoio: UCS