

AVALIAÇÃO DO LACTATO DE SÓDIO NO SHELF-LIFE DE LINGÜIÇA FRESCAL DE FRANGO

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

Com a crescente preocupação da população e conscientização acerca do consumo de alimentos mais saudáveis e nutritivos tem levado ao desenvolvimento de novas pesquisas que atendam os requisitos exigidos pelos consumidores. A lingüiça frescal de frango, por ser um produto que não passa por tratamentos térmicos, possui alto risco de contaminação por agentes microbiológicos e deterioração por agentes físico-químicos. Para aumentar o shelf-life das lingüiças vêm sendo realizadas pesquisas sobre a utilização de aditivos naturais, isentos de toxidade e que não afetem a qualidade sensorial. O lactato de sódio é um sal neutro de ácido láctico largamente utilizado como extensor de shelf-life em produtos cárneos e derivados, sendo reconhecido como GRAS (Generally Reconized as Safe) pelo FDA (Food and Drug Administration). Este trabalho teve como objetivo avaliar a ação do lactato de sódio em lingüiça frescal de frango como agente proporcionador do aumento da shelf-life. Foram processadas lingüiças frescas de frango, na usina piloto de carnes e derivados no Bloco 57 na Universidade de Caxias do Sul, 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 testemunha, sem adição de ácido láctico, a segunda foi fracionada em três partes para adicionar respectivamente 1, 2 e 3% de lactato de sódio, todas amostras seguiram o processo de embutimento e refrigeração tradicionais. Duas vezes por semana foram avaliadas amostras, testemunha e tratadas com lactato de sódio, para a realização das análises de acidez total e índice de peróxido. Os resultados mostraram que as amostras tratadas com adição de lactato de sódio a 3% manteve a acidez total praticamente constante durante a realização das análises, já as amostras com adição de 1 e 2% de lactato de sódio tiveram valores superiores e mais variáveis no produto. Entretanto, para o índice de peróxido o lactato a 2% manteve o valor mais estável durante o período do shelf-life, porém as amostras de 1 e 3% a partir da segunda semana tiveram um aumento significativo no índice de peróxido. Assim, pode-se concluir que a adição do lactato de sódio nas concentrações 2% e 3% apresentaram resultados que favorecem a inibição da ação hidrolítica e oxidativa das gorduras.

Palavras-chave: lactato de sódio, lingüiça frescal, frango

Apoio: UCS