

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES SUBSTITUTOS DE GORDURA NO PROCESSO DE RETENÇÃO DE ÁGUA EM MORTADELAS DE FRANGO

Alana Lúcia Bossardi Ramos (BIC-FAPERGS), Patricia dos Santos, Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora) - alana.br@pop.com.br

A utilização de gorduras em diversas formulações alimentícias promove um aumento da aceitabilidade do alimento pelo consumidor, em função de sua colaboração na textura (aumento da maciez, suculência). Entretanto, gordura tem o dobro de calorias que os carboidratos e proteínas, e isto tem favorecido o desenvolvimento de doenças crônicas como a obesidade e problemas cardiovasculares. Frente a esta preocupação a Organização Mundial de Saúde tem recomendado severamente a redução de calorias da dieta, com limitação no consumo de gorduras saturadas. Em resposta a este pedido, as indústrias de alimentos têm procurado desenvolver novas formulações ou modificar os produtos tradicionais para torná-los mais saudáveis. A redução de gorduras tem sido uma das atividades desenvolvidas pelas indústrias. Entretanto, a simples retirada de gordura dos alimentos promove uma diminuição na qualidade de textura. O alimento passa a ser mais seco e quebradiço, a mastigabilidade aumenta e o corte não fica homogêneo, o que leva a rejeição dos consumidores. Mortadelas são muito populares e muito consumidas em todo o Brasil, contendo aproximadamente 25 a 30% de gordura em sua formulação. Qualquer redução neste teor de gordura pode promover a quebra de emulsão e perda da qualidade de textura. O presente trabalho teve por objetivo avaliar substitutos de gordura na estabilidade da emulsão cárnea. Foram desenvolvidas 12 formulações de mortadelas, que continham alto, médio e baixo teor de gordura. A diminuição do teor de gordura de uma categoria para outra foi de 50%. Utilizou-se proteína isolada de soja, polidextrose e dairy-lo da marca Germinal como substitutos de gordura. As amostras foram processadas em cutter, com posterior embutimento e cozimento. Avaliou-se o processo de retenção de água durante o cozimento e no processo de centrifugação da massa crua a 7000 RPM. Os resultados foram avaliados por meio de procedimentos de estatística descritiva. As médias foram agrupadas pelo teste de amplitude múltipla (ANOVA), agrupando-se pelo teste de Tukey ao nível de significância de 5%. Verificou-se que a formulação com adição de gordura associada ao DAIRY-LO perdeu o maior conteúdo de água durante o processo de centrifugação. Na avaliação de perda de peso durante o cozimento, não houve diferença significativa. Pode-se concluir que entre os estabilizantes testados, que a proteína isolada de soja obteve o melhor resultado de retenção de água.

Palavras-chave: substitutos de gordura, emulsão, mortadela.

Apoio: UCS, FAPERGS.