

EFEITO DE SUBSTITUTOS DE GORDURA NO PROCESSO OXIDATIVO DE MORTADELAS

Patricia Garcia Cardoso (BIC-UCS), Vânia Ferreira Roque-Specht (orientadora)
- patti@pop.com.br

Doenças cardiovasculares e doenças cardíacas são as principais causas de morte em adultos nos últimos anos, e tem-se verificado uma correlação positiva entre a quantidade de gordura e a incidência destas doenças. Frente a este fato, os consumidores estão cada vez mais preocupados em reduzir calorias e gorduras, e aumentar a qualidade nutricional dos alimentos ingeridos. Entretanto, a simples retirada de gorduras de 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 à rejeição dos consumidores. No caso dos produtos cárneos emulsificados, especialmente as mortadelas, a gordura apresenta um papel importante na formulação, quando utilizada em quantidade adequada promove uma ligação com a proteína. Este comportamento favorece a formação de uma emulsão estável, mas também, por estar ligada, inibe o processo oxidativo. O presente trabalho teve por objetivo avaliar substitutos de gordura no processo oxidativo de mortadelas. 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. Durante o shelf-life de 13 semanas avaliou-se o pH, acidez total e o índice de peróxido. 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 houve processos oxidativos e hidrolíticos durante o shelf-life, iniciando por volta da quarta semana. Entretanto, apesar de verificar a ocorrência destes processos degradativos nos ácidos graxos das formulações testadas, estas não apresentaram diferença significativa entre elas. Desta forma, pode-se concluir que os ingredientes substitutos de gordura conseguiram atuar de maneira semelhante à gordura tradicional, ou seja, ligando a proteína, gordura e a água do sistema cárneo.

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

Apoio: UCS, FAPERGS.