



## **CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PRESUNTO SUINO COM REDUÇÃO E/OU SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE CLORETO DE SÓDIO**

Michele Miotto Peccin, Monica Beatriz Alvarado Soares, Estella Paula Galina, Geciane Toniazzo Backes, Jaíne Mazon

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus Erechim

**Área:** Veterinária e afins

**E-mail para contato:** alvarado@uricer.edu.br

O sal é usado em carnes preparadas por razões importantes de liga, sabor/aroma e preservação. Ele reduz as perdas por cozimento e melhora a qualidade e textura do produto. Apesar de ser um ingrediente de grande importância na tecnologia de produtos cárneos, seu consumo em excesso está relacionado ao desenvolvimento de doenças crônicas. A redução de sódio em alimentos cárneos industrializados além de ser uma exigência do Ministério da Saúde se tornou uma aliada importante para a diminuição da ingestão de sódio da população. Neste sentido o presente trabalho visa realizar a caracterização físico-química do presunto suíno com substituição e/ou redução de cloreto de sódio. O processamento do presunto cozido seguiu basicamente as etapas de moagem, mistura, cura, embutimento, enformagem, cozimento, resfriamento e acondicionamento. Foram elaboradas 8 formulações: A (controle, 2% NaCl); B (1% NaCl); C (1% de NaCl, 0,5% KCl e 0,5% CaCl<sub>2</sub>); D (1% NaCl, 0,5% CaCl<sub>2</sub> e 0,5% MgCl<sub>2</sub>); E (1% de NaCl, 0,5% KCl e 0,5% MgCl<sub>2</sub>); F (1,5% de NaCl e 0,5% MgCl<sub>2</sub>); G (1,5% de NaCl e 0,5% KCl) e H (1,5% de NaCl e 0,5% CaCl<sub>2</sub>). Foram avaliados os teores de umidade, proteínas, lipídios, nitrato e nitrito, pH, TBARS, índice de peróxidos, oxidação das proteínas (DNPH), CRA, Aw, perdas por resfriamento, reaquecimento e congelamento, textura e cor. Os resultados mostraram menor teor de lipídios para a formulação C (0,52 g/100g) e maior teor na formulação B (1,37g/100g). Os valores da TBARS, peróxidos e DNPH foram considerados baixos, demonstrando que a redução de sódio não influenciou na oxidação de lipídios e proteínas. Para textura, as amostras B e D apresentaram dureza semelhante (~142 N) à formulação A. Já para elasticidade verificou-se que as amostras A, F e G apresentaram maiores valores (~2,15 mm). Os valores de L\* (62,23) indicaram que as superfícies das amostras são claras. Para o parâmetro a\*, intensidade da cor vermelha, as amostra D e H apresentaram os maiores valores (~12,51). Em relação ao CRA observou-se que a formulação F apresentou-se melhor, e conseqüentemente menores perdas por resfriamento, congelamento e reaquecimento, sendo que a formulação H apresentou maiores perdas. Pode-se concluir que a redução e substituição do cloreto de sódio em presunto cozido é possível sem prejudicar as características físico-químicas, sendo que as formulações B (1 % NaCl) e G (1,5% de NaCl e 0,5% KCl) podem ser aplicadas na indústria como uma alternativa para redução do consumo de sódio.

**Palavras-chave:** presunto, redução de sódio