



## Defumação convencional e líquida em Bacon

Patricia Franklin da Silva, Eunice Valduga, Clarissa Dalla Rosa, Adriana Pegoraro Brustolin, Juliana Soares

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

**Área:** Alimentos e afins

**E-mail para contato:** patricia.fkl@hotmail.com

De acordo com o regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, entende-se por Bacon ou barriga defumada, o produto cárneo industrializado, obtido do corte da abdominal dos suínos, com ou sem costela, ou com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetidos ao processo térmico adequado, com defumação. O processo de defumação consiste da aplicação da fumaça aos produtos alimentícios, produzido pela combustão incompleta de algumas madeiras. Com a finalidade de proporcionar cor, sabor, aroma característico e prolongar a vida útil. O objetivo deste estudo foi avaliar a estabilidade oxidativa lipídica de Bacon submetidos a diferentes tratamentos como fumaça líquida e convencional. O bacon foi preparado conforme formulação padrão e após submetido a dois tratamentos de defumação: com fumaça em fumeiro tradicional (FT) e com fumaça líquida e cozimento em estufa (FL). A oxidação foi determinada pelo método de TBARS - Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico e Índice de Peróxido, acompanhada de análise sensorial aonde os resultados das determinações físico-químicas foram tratados estatisticamente pela análise de variância (ANOVA) e comparação das médias pelo teste de Tukey com 5 % de significância ( $p < 0,05$ ). O valor mínimo encontrado para o Índice de Peróxido foi de 12,47 e 12,46 mEq/100g aos 0 dias para as amostras de FT e FL e o maior valor foi de 40,33 e 25,58 mEq/100g aos 90 dias de armazenamento para FT e FL, respectivamente. Inicialmente ocorre a reação dos radicais livres dos ácidos graxos com o oxigênio, havendo formação dos peróxidos e hidroperóxidos, que são considerados primeiros produtos formados na oxidação de gordura. No TBARS obteve-se como valor mínimo de 0,11 e 0,14 mg MDA/Kg ao 0 dia para FT e FL, respectivamente e o maior valor encontrado foi de 0,54 e 0,85 mg MDA/Kg aos 90 dias para FT e FL, respectivamente, observando acréscimos ( $p < 0,05$ ) ao longo da armazenagem. As médias para preferência das amostras ao final dos 90 dias foram de 7,40 para bacon com defumação tradicional e 7,60 para o bacon tratado com fumaça líquida. Os tratamentos de defumação tradicional e líquida apresentaram um comportamento semelhante em relação a oxidação lipídica, e não se percebeu odor e sabor de rancido com a avaliação de aceitação do produto.

**Palavras-chave:** Bacon, Fumaça