

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Alimentos

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Técnico Integrado

### **Determinação de umidade, cinzas e lipídios em produtos cárneos e lácteos**

Tainara Vizzotto, Maria Manuela Camino Feltes, Andréia Dalla Rosa, Nathaly Ana Carpinelli, Janaina Schuh, Giniani Carla Dors

Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia

Técnico em Alimentos

E-mail de contato: [giniani.dors@ifc-concordia.edu.br](mailto:giniani.dors@ifc-concordia.edu.br)

Os alimentos podem ser definidos como produtos de composição complexa que, em estado natural, processados ou cozidos, são consumidos pelo homem para satisfazer suas necessidades nutritivas e sensoriais. A composição química de um alimento é descrita em termos do seu teor percentual de carboidratos, proteínas, lipídios, cinzas e umidade. Quando se examina a composição da maioria dos alimentos, a água é encontrada como um componente fundamental, podendo ser intra ou extracelular. Sob aquecimento, a umidade contida no alimento é removida, o que ocorre pela perda em massa da água livre. Os lipídios ocorrem em quase todos os alimentos e constituem o principal componente insolúvel em água. São utilizados como fonte de energia, com teores variáveis em alimentos de origem animal ou vegetal. As cinzas de um alimento são os resíduos inorgânicos que permanecem após a queima da matéria orgânica que é transformada em CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O e NO<sub>2</sub>. Não têm necessariamente a mesma composição que a matéria mineral presente originalmente no alimento, pois pode haver perda por volatilização ou alguma interação entre os constituintes da amostra. Baseado nestas informações, o objetivo deste trabalho foi realizar a determinação de umidade, cinzas e lipídios em amostras de lingüicinha, lingüiça colonial e queijo tipo minas frescal, elaborados no Instituto Federal Catarinense (IFC) – Câmpus Concórdia. As amostras foram picadas, trituradas em processador e submetidas ao quarteamento, pesando-se, aproximadamente, 2 g para a realização de cada determinação. As análises seguiram a metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz (2008) e foram realizadas em triplicata. Para a determinação de umidade foi realizada secagem direta em estufa a 105°C; para cinzas fez-se incineração em mufla a 550-570°C e para lipídios utilizou-se extração direta em Soxhlet com éter etílico. Obtiveram-se os seguintes resultados médios em base úmida: para a lingüicinha 65,03% de umidade, 3,56% de cinzas e 13,52% de lipídios; para a lingüiça colonial 54,32% de umidade, 5,13% de cinzas e 18,33% de lipídios; e para o queijo 32,00% de umidade, 5,38% de cinzas e 28,42% de lipídios. Os resultados obtidos para a lingüicinha corroboram com a Tabela de Composição de Alimentos (TACO) da UNICAMP, observando-se diferença dos valores encontrados para a amostra de queijo os quais não ficaram dentro dos valores da tabela

(56,1% de umidade, 3,0% de cinzas, 20,2% de lipídios). Isto pode ser atribuído ao fato de que o leite utilizado como matéria-prima para a elaboração deste derivado, obtido no IFC, é integral e não padronizado, possuindo um alto teor de gordura. Com relação à linguiça colonial os valores ficaram dentro do preconizado pela legislação (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Linguiça Colonial, IN 22 de 31 de julho de 2000). Desta forma, conclui-se que a composição dos alimentos é bastante variável conforme fatores como a espécie, as operações de manejo, clima, processamento e região.

**Palavras-chave:** Linguicinha. Linguiça colonial. Queijo tipo minas frescal.