

## **Linguiça tipo cuiabana adicionada de óleo essencial: avaliação da qualidade físico-química, microbiológica e sensorial**

**Coordenador(a): Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria**

**Resumo:** O objetivo neste trabalho foi avaliar a qualidade físico-química, microbiológica e sensorial de linguiça frescal tipo cuiabana adicionada de óleo essencial de alecrim e anjeriçã, além dos componentes majoritários obtido através de espectroscopia RAMAN. O experimento foi desenvolvido em delineamento inteiramente casualizado com 3 tratamentos, sendo T1 sem adição de óleo essencial e T2 e T3 com adição de óleo essencial de alecrim e manjeriçã respectivamente 0,0075%(m/v) e 0,0075% (m/v) e 5 repetições. Após a elaboração, a linguiça foi armazenada por 45 dias e durante esse período foram avaliados os parâmetros atividade antioxidante pelo método TBARS, pH, cor, atividade de água, perda de peso por cozimento e força de cisalhamento. Além disso foram realizadas análise microbiológica e sensorial e de composição centesimal em todos os tratamentos. As médias das variáveis foram submetidos à ANOVA e teste de SkottKnott ( $p \leq 0,05$ ). Na determinação da atividade de água, nenhuma diferença foi constatada entre os tratamentos durante o armazenamento de 45 dias, os valores ficaram entre 0,96 e 0,98. Observou-se que houve diferença significativa ( $p \geq 0,05$ ) nos 14 dias de armazenamento, constatando que para o tratamento 2 (com adição de óleo essencial de alecrim) os valores de pH permaneceram mais baixos entre 6,21 e 6,28, indicando assim a atuação positiva do óleo na linguiça. Observou-se através do TBARS que durante os 14 dias de armazenamento, não houve diferença estatisticamente significativa nos valores de oxidação. Os parâmetros cor e textura não apresentaram diferença estatisticamente significativa, tendo notas para a cor de 6,21 a 6,66. Conclui-se que a adição de óleo essencial interferiu positivamente nas análises realizadas, garantindo a qualidade físicoquímica e microbiológica do produto, além disso o produto não foi rejeitado sensorialmente.

**Palavras-chave:** *Rosmarinus officinalis*, *Ocimum basilicum*, linguiça frescal.