

LINGUIÇA TIPO CALABRESA A BASE DE CARNE DE FRANGO COM DIFERENTES NÍVES DE ADIÇÃO DE ÓLEO DE CANOLA

COORDENADOR: XISTO RODRIGUES DE SOUZA

RESUMO DO PROJETO

Objetivou-se avaliar os efeitos da adição de óleo de canola em substituição parcial à gordura animal em linguiça frescal de carne de frango quanto aos atributos de cor, físico-químicos e sensoriais. Foram elaboradas linguiças em 4 tratamentos (0; 2,5; 5 e 7,5% óleo de canola). Em linguiça crua houve aumento na umidade com inclusão do óleo de canola. Proteína e cinzas não apresentaram alterações. Na linguiça cozida umidade e cinzas não apresentaram variações. Proteína aumentou conforme inclusão do óleo de canola. Lipídeos reduziram nas duas formas de apresentação. Os resultados estão de acordo com a legislação brasileira. Os parâmetros L^* , a^* , b^* não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos, mas durante o armazenamento, (L^*) aumentou a partir do tempo 0, (a^*) apenas o controle apresentou alterações, (b^*) não demonstrou alterações significativas. O pH não alterou entre tratamentos, mas aumentou durante armazenamento. A perda por cozimento entre tratamentos com óleo não diferenciou, entretanto foram maiores que o controle, com diferença significativa apenas para o tratamento 3(5%). A análise sensorial não mostrou diferença entre os tratamentos e apresentaram valores acima da média na escala hedônica. Dessa forma a substituição da gordura animal por óleo de canola em linguiça frescal de frango é uma alternativa viável, pois no geral não alterou as características avaliadas do produto.

Palavras chaves: óleos vegetais, gordura animal, embutidos cárneos.