

**AVALIAÇÃO DE TRIPA DE TECIDO NÃO TECIDO (TNT) COMO ALTERNATIVA DE ENVOLTÓRIO PARA SALAME TIPO ITALIANO**Leite, T. M.<sup>1</sup>, Prestes, R. C.<sup>2</sup>, Kempka, A. P.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) – Cooperativa Central Oeste Catarinense – Aurora Alimentos, Chapecó, Santa Catarina.

<sup>2</sup>Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos (DTCA) – Centro de Ciências Rurais (CCR) – Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Rio Grande do Sul, e-mail: [rosacrisprestes@hotmail.com](mailto:rosacrisprestes@hotmail.com)

<sup>3</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos – Centro de Educação Superior do Oeste (CEO) - Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Pinhalzinho, Santa Catarina.

O Tecido-Não-Tecido (TNT) é composto de polipropileno (PP) produzido via extrusão e por processo de fiação contínua. Alguns estudos relatam a utilização de TNT como revestimento de repolho e pêsego, porém não há estudos que tenham avaliado a utilização deste material em salame. O TNT apresenta baixo custo e ampla disponibilidade o que pode ser uma alternativa à tripa de colágeno. O objetivo deste estudo foi avaliar a utilização de TNT como alternativa de envoltório para salame tipo italiano. Foram realizados quatro experimentos com diferentes tempos de hidratação da tripa e também diferentes gramaturas sendo: T<sub>1</sub> (40g/m<sup>2</sup> e 5 minutos), T<sub>2</sub> (40g/m<sup>2</sup> e 30 minutos), T<sub>3</sub> (50g/m<sup>2</sup> e 5 minutos), T<sub>4</sub> (50g/m<sup>2</sup> e 30 minutos) e também foi realizado o padrão (P) com tripa artificial de colágeno. Para P foi realizada a hidratação de 30 minutos. Foram avaliados os seguintes parâmetros: hidratação do material, embutimento, perda de peso, acompanhamento da maturação, características físico-químicas (perda de peso, pH, A<sub>w</sub>, lipídios, proteína, umidade), sensoriais (através de escala hedônica facial para avaliar a aceitação e teste de preferência para comparar com o padrão embalado com tripa de colágeno) e microbiológicas. No embutimento foi necessária a redução da pressão para adequação do processo ao novo material que foi utilizado e as tripas de TNT apresentaram boa resistência ao fechamento com grampo. Na remoção do envoltório não foi necessária a utilização comum da pistola de ar comprimido como acontece com a tripa de colágeno, porém os testes com maior tempo de hidratação apresentaram menor aderência da tripa ao produto o que facilitou o processo. Todos os experimentos apresentaram valores adequados para o pH final (4,8 a 5,6) e o tempo de maturação foi determinado quando atividade de água (A<sub>w</sub>) atingiu valores menores que 0,900. T<sub>1</sub> e T<sub>3</sub> apresentaram maturação de 30 dias e T<sub>2</sub>, T<sub>4</sub> e P de 31 dias, ou seja, redução de 24 horas de maturação. As características físico-químicas e microbiológicas atenderam os padrões da legislação brasileira e não houve diferença significativa (P>0,05) na perda de peso para os experimentos realizados. Na análise sensorial não houve diferença significativa (P>0,05) entre os experimentos e a amostra padrão. Com base nos resultados obtidos pode-se concluir que a utilização da tripa de TNT pode ser uma alternativa à tripa de colágeno na produção de salame tipo italiano.