



ESTABILIDADE OXIDATIVA DE MORTADELAS COM 50% DE REDUÇÃO DE SÓDIO E ADIÇÃO DE CLORETO DE POTÁSSIO E REALÇADORES DE SABOR

MESSIAS, V.C.¹; CAMPOS, T.S.¹; CARMO, A.C.R.¹; POLLONIO, M.A.R.¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos - Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: vancm@fea.unicamp.br

A oxidação lipídica é um dos principais fatores que diminuem a qualidade de produtos cárneos processados, ocorrendo durante o processamento e armazenamento. Esse mecanismo de deterioração resulta em odores e sabores desagradáveis tornando tais produtos inadequados para o consumo. Além disso, a oxidação lipídica provoca outras alterações que afetam a qualidade nutricional, devido à degradação de vitaminas lipossolúveis e de ácidos graxos essenciais, e a integridade e segurança dos alimentos, pela formação de compostos poliméricos potencialmente tóxicos. Nesse contexto o objetivo desse estudo foi avaliar a estabilidade oxidativa (índice de TBARS) de mortadelas com redução de 50% de sal, as quais foram armazenadas sob refrigeração (4°C) ao longo de 60 dias de vida de prateleira, nos tempos 0, 15, 30, 45 e 60 dias de estocagem. Foram elaborados os seguintes tratamentos: FC controle (100% NaCl); F1 (50% de NaCl + 50% KCl); F2 (50% de NaCl + 50% de KCl + 0,5% de lisina); F3 (50% de NaCl + 50% de KCl + 2% de extrato de levedura) e F4 (50% de NaCl + 50% de KCl + 0,2% de Ajitide[®] I+G = 50% inosinato dissódico e 50% guanilato dissódico). Os resultados foram analisados pela análise de variância (ANOVA) e as médias comparadas pelo teste de Tukey, considerando o nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$). Observou-se que no tempo 0, o tratamento F3 que contém 50% de NaCl + 50% de KCl + 2% de extrato de levedura, diferiu significativamente do controle, com valor de TBARS mais elevado. Entretanto ao final da vida de prateleira, com 60 dias de armazenamento, esse efeito não foi observado e não se detectou diferença significativa entre os tratamentos. Sendo assim, pode-se concluir que com uma redução de 50% de NaCl e substituição por 50% de KCl, os realçadores de sabores lisina, extrato de levedura e Ajitide[®] utilizados nessas formulações, nestas concentrações, não influenciaram a estabilidade oxidativa das mortadelas elaboradas.

Agradecimentos: CNPq