



Congresso Nacional das
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos



Ficha Técnica

Título: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Data: 14 e 15 de novembro de 2019

Local: Instituto Politécnico de Viseu





RESUMOS





ANÁLISE DOS EFEITOS DA REDUÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DE NaCl NA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE CHOURIÇAS DE CARNE DE PORCO BÍSARO

IASMIN FERREIRA^{1,2}, SANDRA RODRIGUES¹, MIGUEL OLIVEIRA², ETELVINA PEREIRA¹, ALFREDO TEIXEIRA¹

¹ Centro Investigação de Montanha (CIMO) - Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

² Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/Rj) – Campus Valença, Brasil.

Resumo: A redução do conteúdo de sódio em alimentos torna-se cada vez mais uma preocupação mundial, visto o número considerável de doenças potencializadas pelo consumo elevado de NaCl. O sal interfere em diversas características organolépticas e físico-químicas dos alimentos, portanto sua variação pode resultar em alterações na qualidade final do produto. Na região de Trás-os-Montes a confecção de produtos tradicionais como a chouriça é valorizada a partir da utilização da carne de porco de raça Bísara, que confere marca DOP ou IGP ao produto final. Assim, o objetivo do presente trabalho foi estudar os efeitos da redução e substituição de NaCl na qualidade físico-química da chouriça tradicional de carne de porco Bísaro. Foram estudadas três formulações em comparação à formulação tradicional: substituição de 25% por KCl, substituição de 75% KCl e os restantes 25% pelo mix comercial Sub4Salt® e substituição de 25% pelo mix comercial Sub4Salt®. Foram avaliados o teor proteico, umidade, teor de cinzas, teor de cloretos, atividade de água (a_w), pH e os parâmetros colorimétricos. Após o tratamento estatístico dos dados notou-se diferença significativa no teor de umidade entre as amostras que possuem Sub4Salt® e o mesmo foi observado para os parâmetros colorimétricos destas amostras. Os resultados obtidos mostram de forma satisfatória que as características do produto final não são significativamente alteradas pelos tratamentos avaliados.

Palavras-chave: Redução; Substituição; Sódio; Sub4Salt; KCl

