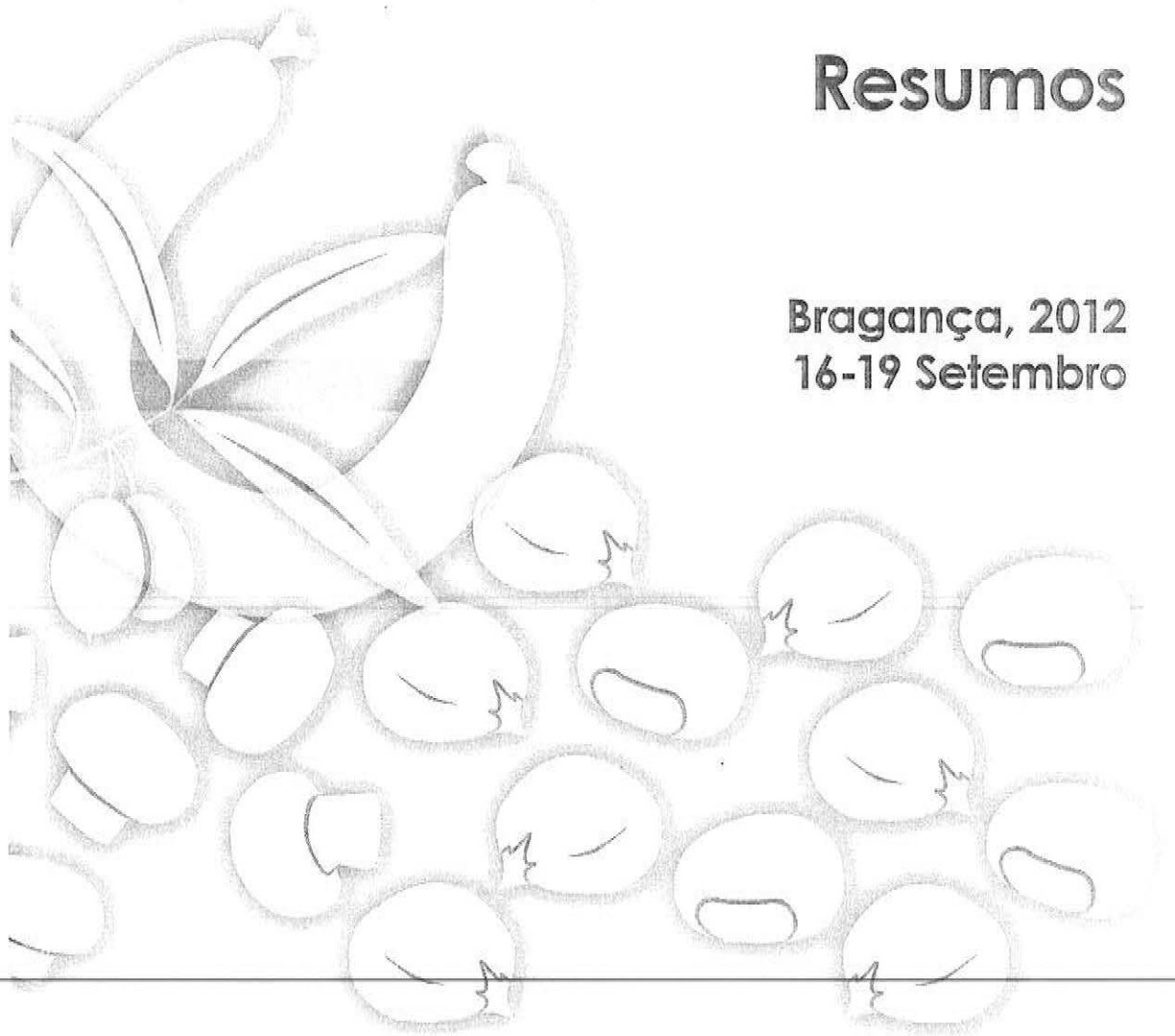


**Qualidade dos alimentos:
novos desafios**

Resumos

**Bragança, 2012
16-19 Setembro**



Ficha Técnica

Título

11º Encontro de Química dos Alimentos

Editores/Coordenação

Joana S. Amaral
João C.M. Barreira
Lillian Barros
Isabel C.F.R. Ferreira
Isabel Mafra
M. Beatriz P.P. Oliveira

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Impressão

Artegráfica Brigantina, Bragança

Design da capa

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

Tiragem

285 exemplares

ISBN

978-972-745-132-6

Depósito Legal:

347902/12

Setembro de 2012

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Estudo da segurança alimentar e da qualidade sensorial de “presuntos” de pernas de ovinos e caprinos

G. Tolentino^a, L.M. Estevinho^{a,b,*}, S. Rodrigues^{a,b}, A. Teixeira^{a,c}

^aInstituto Politécnico de Bragança – Escola Superior Agrária, Bragança, Portugal, ^b CIMO Centro de Investigação de Montanha, Bragança, Portugal, ^cCEAV Centro de Ciência Animal e Veterinária, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal

*leticia@ipb.pt

O presunto é o produto obtido a partir de pernas de suíno curado por salga profunda e seguidamente exposta à secagem e maturação, podendo ser fumada. O desenvolvimento de produtos inovadores como é o caso de presuntos provenientes de pernas de ovino e caprino da raça *Churra Galega Bragançana* e da raça *Serrana* da região de Bragança, permite valorizar produtos provenientes de animais com peso e idade, e fora de marcas de qualidade tipo IGP ou DOP que já não são valorizados pelos consumidores.

Este trabalho teve como objectivo avaliar o efeito do tempo de cura e da espécie, nas características microbiológicas de presuntos de pernas de ovino e caprino, para testar a sua qualidade e segurança. Foram também estudadas as características sensoriais dos produtos.

No que diz respeito às análises microbiológicas quantificaram-se os microrganismos aeróbios mesófilos, bolores e leveduras, *Staphylococcus aureus*, clostrídios sulfito-redutores, coliformes totais, *Escherichia coli* e pesquisou-se a presença de *Salmonella*. A análise sensorial foi efectuada por um painel de provadores treinados, de 9 elementos e foram avaliados parâmetros de aroma, textura e sabor. Utilizou-se uma escala contínua, não estruturada e ancorada nas extremidades.

Para o efeito foram utilizados 16 animais (12 ovinos e 4 caprinos). Os presuntos obtidos a partir de pernas de ovino sofreram diferentes processos de cura, enquanto os da raça caprina foram todos sujeitos ao mesmo processamento. Foram considerados três tratamentos, Ovino 1 (O1) e Caprino 1 (C1) presuntos com 8 meses de cura, e Ovino 2 (O2) com 7 meses de cura.

A qualidade comercial (mesófilos e bolores e leveduras), das amostras O1, C1 e O2 não revelam diferenças significativas entre espécies no entanto apresentam diferenças em relação ao tempo de cura. No que diz respeito à qualidade sanitária (coliformes totais e fecais) e segurança (clostrídios sulfito-redutores, *Salmonella* e *S. aureus*), apenas foram detetados coliformes totais, em algumas amostras analisadas, encontrando-se os valores dentro dos limites estabelecidos por lei. As leveduras foram os microrganismos dominantes em todas as amostras em estudo. Convém salientar, que estas são microrganismos de deterioração pelo que não comprometem a inocuidade dos produtos em estudo.

O painel de provadores, caracterizou o presunto de caprino no geral por uma maior dureza e menor suculência quando comparado com o presunto de Ovino 1 e 2. O presunto de Ovino 1 foi classificado como tendo maior brilho e o Ovino 2 maior suculência. A dureza e a persistência do sabor foram os parâmetros que apresentaram maior e menor poder discriminativo, respectivamente. De um modo geral, os provadores conseguiram distinguir os diferentes tratamentos.