

DESENVOLVIMENTO DE UM APRESUNTADO DE FRANGO, ENRIQUECIDO COM HIDROCOLOIDES

Orientadora: PALEZI, Simone Canabarro

Pesquisadora: SILVA, Gizele Paula Rabaioli

Curso: Engenharia de Alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

O objetivo desta pesquisa foi desenvolver um apresuntado de frango enriquecido com diferentes hidrocolóides, entre eles a proteína de soro de leite *in natura*, carragena e a pectina, melhorando as suas características de pH, e a composição centesimal com a adição dos hidrocolóides. A salmoura foi preparada correspondendo a 27,5% (de um total de 100% da formulação, incluindo todos os ingredientes) com água gelada, adicionando-se todos os ingredientes devidamente pesados com exceção dos hidrocolóides (pectina, carragena e soro de leite *in natura* utilizados em três diferentes formulações de apresuntados), que foram adicionados separadamente para cada uma das três formulações. A salmoura foi incorporada à carne por processo de imersão. Os hidrocolóides pectina, carragena e soro de leite *in natura* foram variados nas proporções de 0,5%, 1% e 1,5% até que se obtivesse a melhor concentração de cada um destes no produto final. Os resultados encontrados indicaram que ocorreu uma diminuição de lipídeos quando utilizado o hidrocoloide pectina, visto que ele não teve um melhor resultado em relação ao teor de proteína; já o hidrocoloide carragena teve o melhor resultado em teor de proteína, então pode-se dizer que o uso do hidrocoloide carragena agregou valores ao apresuntado de frango. Em relação ao pH, estes não apresentaram diferenças significativas entre si ($p > 0.05$). Com o resultado da análise sensorial, observa-se que houve uma diferença significativa em relação à aceitabilidade entre as amostras enriquecidas com diferentes hidrocolóides, visto que a amostra que teve mais aceitabilidade entre os provadores foi a enriquecida com proteína de soro de leite.

Palavras-chave: Hidrocolóides. Apresuntado de frango. Composição centesimal.

simone.palezzi@unoesc.edu.br

gizele_paula16@hotmail.com