

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

ANÁLISE DE PERFIL DE TEXTURA DE PATÊS ELABORADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA

Jacyara Roben de Oliveira Silva¹

Isabella Pereira Ezequiel¹

Priscila Cotta Palhares²

Eduardo Mendes Ramos³

Juan Ramon Olalquiaga Pérez⁴

Alcinéia de Lemos Souza Ramos⁵

¹ 10º módulo de Engenharia de Alimentos

² Mestranda em Ciência dos Alimentos

³ Professor Orientador - DCA/UFLA

⁴ Professor - DZO/UFLA

⁵ Professor - DCA/UFLA

RESUMO:

Os ovinos são representados por animais como cordeiro (filhote), ovelha e carneiro (adultos). A carne desses animais é fonte de proteína de alto valor biológico, de vitaminas do complexo B, de ferro, cálcio e potássio e possui baixas concentrações de lipídios, implicando em reduzido teor de colesterol. Anualmente, ovelhas que estão na fase final da vida reprodutiva são descartadas. Essa categoria de ovinos possui carne com excesso de gordura, textura grosseira e pouco rendimento, sendo assim uma carne de baixa aceitabilidade por parte do consumidor. A elaboração de patês é uma maneira viável de processar esta carne, já que seu processamento é simples e seu custo reduzido. Este trabalho avaliou os efeitos da substituição crescente (0%, 25%, 50%, 75% e 100%) da carne suína por carne ovina de descarte sobre a textura objetiva de patês tipo presunto. Amostras dos produtos elaborados foram analisadas quanto à textura, pelo teste de Análise de Perfil de Textura (TPA), sendo avaliados os parâmetros dureza (DUR), coesividade (COES), adesividade (ADES), flexibilidade (FLEX) e mastigabilidade (MAST). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com três repetições. Foi observado a 5% de significância que não houve diferença significativa quanto aos parâmetros, tendo como médias: DUR = 1,0484; COES = 8,8613; ADES = 0,9344; FLEX = 4,7568 e MAST = 44,1716. A propriedade física textura e seus parâmetros de patês tipo presunto não são modificadas com a adição de carne ovina.

Instituição de Fomento: Fapemig

Palavras-chave: Produtos curados, textura objetiva, animais de descarte.