

O projeto proposto está orientado para o estudo de aplicação de soro de leite em produtos emulsionados de carne de frango (ex.: salsichas, mortadelas e patês), avaliando a funcionalidade, a vida de prateleira e a aceitabilidade, a partir de estudos das propriedades físico-químicas (reológicas), da verificação da estabilidade da emulsão, tanto nas operações industriais como nas etapas de comercialização, e da caracterização da qualidade sensorial e nutricional dos produtos. Produtos emulsionados de carne de frango apresentam, tradicionalmente, componentes básicos, como: proteína, água e gordura. A elaboração desse projeto é fundamentada em estudos que visam a substituição da proteína vegetal (soja) por soro de leite em pó e de carragena, no processamento de emulsionados de frango. Os melhores resultados parecem estar relacionados com a funcionalidade da carragena, que tem capacidade emulsificante, quando misturada no sistema carne-água, formando um gel e aumentando a rigidez da molécula de proteína. As formulações teste são baseadas em formulações padrões, usuais nos processos industriais desses embutidos. As matérias-primas destas formulações são similares àquelas das indústrias, e o processo de fabricação seguirá os mesmos parâmetros do processo industrial, utilizando-se equipamentos como misturador, cutter, embutideira e câmara fria. (CNPq)