

Avaliou-se neste trabalho a composição físico-química de salames tipo italiano, salaminho e hambúrgues, produzidos e comercializados na região de abrangência da UPF, tendo em vista sua inócuidade em aspectos nutricionais, identificar sua composição química com o fim de melhorar a qualidade de produção. As amostras foram submetidas à análises físico-químicas: umidade, proteína, cinza, lipídios, de acordo com os métodos do Instituto Adolfo Lutz (1985). Também analisou-se o pH destes produtos. As análises foram feitas no Centro de Pesquisa em Alimentação (CEPA)-UPF. A média geral do teor de umidade entre os salames apresentou-se em 27,88%; o teor de cinzas - o valor médio foi de 6,36%; o teor de proteínas obteve uma média de 28,76% e para o teor de lipídios a média foi 34,37% entre as amostras analisadas. Em relação ao pH, houve uma variação de 5,2 a 6,7 entre os produtos. Concluiu-se com estas análises que os produtos estão dentro de parâmetros quando comparados com outras literaturas, tendo em vista que não há uma legislação específica para este tipo de análise.