

C.M.P. Klein; S.B. Dal'Maso & C.B.O. Velloso. (CEPA-UPF).

A conservação de alimentos e cada vez mais importante, para que estes possam ser armazenados na época de fartura e consumidos na de escassez, sem alteração, entretanto, das suas propriedades físicas, químicas, biológicas e organolépticas. Neste contexto, os produtos cárneos elaborados vem atingindo importância cada vez maior pelo incremento na produção de suínos no Rio Grande do Sul. O presunto "serrano" é uma boa alternativa e é elaborado com a extremidade posterior dos suínos, seccionada pela sínfise isquiopubiana, submetida a um tratamento de salga, defumação, maturação e dessecação. Com o objetivo de avaliar a qualidade de elaboração do presunto serrano com pernis de suínos com diferentes pesos (3,5; 4,0; 4,5; 5,0 e 5,5 Kg) será realizado um experimento no laboratório de tecnologia de alimentos do Centro de Pesquisa de Alimentos da Universidade de Passo Fundo (CEPA). O delineamento experimental será de blocos completamente casualizados com 3 repetições. As análises que serão realizadas serão isolamento dos microorganismos contaminantes que poderão apresentar-se no seu interior, tais como: Clostridium botulinum. Este estudo se completará com as análises do pH, temperatura, umidade, atividade de água e cloreto de sódio.