

216

EFEITO DA AÇÃO ANTIMICROBIANA DE CONDIMENTOS NATURAIS SOBRE A VIDA-DE-PRATELEIRA EM EMBUTIDOS DE CARNE CAPRINA. Ana Paula de Araújo, Liris Kindlein, Carla Mecca Giacomazzi, Susana Cardoso, Guiomar Pedro Bergmann (orient.) (UFRGS).

A fabricação de lingüiça é uma forma simples de conservação de carne, bem como do aproveitamento de cortes menos nobres. O desenvolvimento de embutidos com carnes menos tradicionais, como a caprina, é uma maneira de agregar valor ao produto além de disponibilizar mais proteína animal à mesa da população. Agentes conservantes são necessários para garantir a segurança de alimentos cárneos e a não deterioração destes durante sua vida-de-prateleira. O uso de aditivos na indústria de alimentos baseia-se no aproveitamento de suas propriedades funcionais relacionadas à capacidade de prevenir ou retardar uma série de fenômenos físico-químicos, desempenhando papel importante na estabilidade de alimentos industrializados. Em virtude de um alimento “verde” ser mais atrativo ao consumidor, há uma pressão nas indústrias de alimentos para substituírem os conservantes químicos por alternativas saudáveis. O alho e o alecrim, além de conferir sabor e aroma ao produto, são ingredientes que têm sido estudados em vista dos efeitos benéficos à conservação em diferentes produtos cárneos processados. O presente trabalho tem como objetivo avaliar o efeito antimicrobiano destes condimentos naturais em lingüiças frescas formuladas com carne caprina. Serão produzidas duas formulações de lingüiça adicionadas com alho em pó (1%) ou extrato de alecrim (1%), e uma formulação controle (sem adição de aditivo). Serão feitas análises microbiológicas dos principais agentes deteriorantes e causadores de toxinfecções alimentares (*Salmonella* spp., *E.coli*, *Staphylococcus* coagulase positiva e *Clostridium* sulfito redutor). Os resultados serão analisados através do programa SAS (1991). O experimento encontra-se em fase de execução, não havendo, até o presente momento, resultados conclusivos.