

080

AVALIAÇÃO DO PROCESSO OXIDATIVO E DA RETENÇÃO DE ÁGUA EM MORTADELAS DE FRANGO COM DIFERENTES SUBSTITUTOS DE GORDURA. *Alana Lúcia Bossardi Ramos, Patricia Garcia Cardoso, Vânia Ferreira Roque-Specht (orient.) (UCS).*

A ingestão de alimentos com alto teor de gorduras está sendo cada vez mais questionada pelos consumidores devido sua relação com doenças cardíacas. Em resposta a este fato, as indústrias de alimentos têm procurado desenvolver novas formulações como alternativa de obter um produto mais saudável. Entretanto, a simples retirada de gordura dos alimentos promove uma textura mais seca e quebradiça, o que leva à rejeição dos consumidores. Em produtos cárneos emulsionados a gordura quando utilizada em quantidade adequada, promove uma ligação com a proteína. Este comportamento favorece a formação de uma emulsão estável inibindo o processo oxidativo. O presente trabalho teve como objetivo, avaliar substitutos de gordura no processo de retenção de água em mortadelas de frango e no processo oxidativo durante o shelf-life. Foram desenvolvidas 12 formulações de mortadela, que continham alto, médio e baixo teor de gordura. A diminuição do teor de gordura de uma categoria para outra foi de 50%. Utilizou-se proteína isolada de soja, polidextrose e Dairy-lo da marca Germinal como substitutos de gordura. Avaliou-se o processo de retenção de água durante o cozimento e no processo de centrifugação da massa crua a 7000 RPM. Durante o shelf-life de 13 semanas foram realizadas análises de pH, acidez total e índice de peróxido. Os resultados foram avaliados pelo teste de amplitude múltipla (ANOVA), agrupando-se pelo teste de Tukey (5% de significância). Verificou-se que houve processos oxidativos e hidrolíticos durante o shelf-life, iniciando-se por volta da quarta semana e que a formulação com adição de gordura associada ao Dairy-lo perdeu o maior conteúdo de água durante o processo de centrifugação. Pode-se concluir que os substitutos de gordura conseguiram atuar de maneira semelhante à gordura tradicional, onde a proteína isolada de soja obteve melhor resultado de retenção de água. (Fapergs).