

LINGUIÇA TIPO TOSCANA ENRIQUECIDA COM FARELO DE AVEIA

Déborah Cristina Barcelos Flores (Líder) e Priscilla Cardoso Martins Nunes
Orientador(a): Ana Paula Daniel
Escola: Colégio Politécnico da UFSM

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento da sociedade estabeleceu uma nova relação do consumidor com a sua alimentação, o qual está mais consciente em suas compras e procura uma alimentação mais saudável. Conforme Fruet *et al* (2014) busca-se desenvolver produtos funcionais, os quais além de nutrir proporcionam benefícios fisiológicos à saúde. Neste sentido, a aveia tem merecido especial destaque pela sua reconhecida funcionalidade, principalmente em relação ao seu teor de fibras β -glucanas e valor nutritivo (DANIEL, et al. 2006).

A indústria cárnea tem apresentado a formulação de produtos cárneos diferenciados, uma vez que a exigência do mercado consumidor por produtos saudáveis proporciona o interesse por formulações com baixo teor de gordura – *light*, adicionados de frutas e legumes e até mesmo enriquecidos com fibras (DANIEL, 2006). Normalmente os produtos cárneos convencionais, como a linguiça toscana, possuem um alto conteúdo de gordura de 20% e são pobres nos teores de fibras, tornando-se uma alternativa para formulações de produtos inovadores e saudáveis.

OBJETIVOS

Desenvolver e avaliar sensorialmente formulações de linguiça tipo toscana com adição de diferentes concentrações de farelo de aveia, inovando e trazendo um produto cárneo saudável e diferenciado.

METODOLOGIA

Para elaboração da linguiça tipo toscana empregou-se a metodologia adaptada no Laboratório de Processamento de Carnes do Colégio Politécnico da UFSM, juntamente com os ingredientes água, sal de cozinha, cura comercial, antioxidante comercial, polifosfato, açúcar, pimenta preta moída, alho em pó. Foram realizadas três formulações com a massa de carne da linguiça e farelo de aveia, sendo F1: controle sem adição do farelo de aveia; F2: adição de 2,5 % de farelo de aveia e F3: adição de 5% de farelo de aveia. As amostras foram avaliadas por 35 provadores em relação aos atributos de cor, odor, sabor e textura, utilizando escala hedônica estruturada de sete pontos, com os extremos “1- desgostei muitíssimo” e “7- gostei muitíssimo”. Simultaneamente avaliou-se à intenção de compra utilizando a escala estruturada de 5 pontos com os extremos, onde “1 – certamente não compraria” e “5 – certamente compraria.

RESULTADOS

Para os atributos de cor, odor, e sabor a formulação que melhor foi aceita foi a F2 sendo as médias 5,85, 5,88 e 6,17; respectivamente onde foi adicionado 2,5 % de farelo de aveia nessa formulação da linguiça toscana. Em relação ao atributo de textura a formulação que mais foi aceita foi a F3 com 5% de farelo de aveia, obtendo média 6,31. As formulações não apresentaram diferença estatística considerável entre si com relação ao teste de intenção de compra. Obtendo médias em torno de 4,25 para a formulação F1, 4,37 para a formulação

F2, e 4,34 para a formulação F3. Estando todas em torno dos termos “provavelmente compraria” ou “certamente compraria”. Logo mostrando que este tipo de produto adicionado de farelo de aveia pode ser produzido e comercializado.

CONCLUSÕES

Assim, a adição do farelo de aveia em linguiça tipo toscana atingiu resultados positivos, sendo bem aceita sensorialmente e proporcionar maior maciez ao produto, além de agregar valor nutricional e inovador através de benefícios funcionais para a saúde dos consumidores.