

Autora: Viviane Rodrigues Ferraccioli
Orientador: Profa. Dra. Antonia Miwa Iguti

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo produzir salsichas *hot dog* com três diferentes formulações e verificar se atendem aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ao longo do armazenamento. Essa avaliação incluiu determinação dos residuais de nitrito e de nitrato, além das características físico-químicas e microbiológicas. Para a escolha do método de análise de nitrato, quinze amostras de salsicha *hot dog* comercializadas na região metropolitana de São Paulo foram analisadas pelos dois métodos analíticos oficiais. Essas amostras foram analisadas também quanto ao teor de nitrito e ao pH. Este resultou em valores entre 5,93 e 6,80, variação que pode ser decorrente de diferenças nas formulações e da presença de bactérias lácticas. Quanto ao nitrito, nenhuma apresentou teor superior ao limite legal, de 150 mg/kg. Ao mesmo tempo, duas amostras merecem destaque por terem apresentado teores inferiores a 10 mg/kg. Quanto ao teor de nitrato, os resultados pelos dois métodos mostraram-se coerentes, sendo que duas amostras ultrapassaram o limite estabelecido de 150 mg/kg, por ambos os métodos. Ambos os métodos apresentaram bons resultados de eficiência. Quanto às salsichas produzidas para este estudo, todas obedeceram ao Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Salsicha sendo que os teores de umidade, cinzas, gordura e proteína foram bem semelhantes nas 3 formulações. Esse resultado era esperado, já que apenas as quantidades dos conservantes foram variadas nessas formulações. A atividade de água variou entre 0,968 e 0,970 e o pH de 6,54 a 6,83 indicando que estes parâmetros não formam barreiras suficientes para proporcionar a estabilidade microbiológica dos produtos. É necessária a aplicação de mais obstáculos ao desenvolvimento microbiano no produto, principalmente por fornecer condições ideais para crescimento do *Clostridium botulinum*. A redução do nitrito foi evidenciada no processamento e acondicionamento das salsichas sendo que, somente no processamento, houve perda de 33 a 38% frente à quantidade adicionada. No acondicionamento a queda ocorreu em menores proporções. Com relação ao nitrato, as análises indicaram a presença desse íon na composição dos produtos mesmo sem a sua adição. As análises indicaram ainda uma tendência de aumento com o decorrer do tempo de armazenamento em condições controladas. As análises microbiológicas indicaram que a vida de prateleira estabelecida para a comercialização destas 3 formulações estaria adequada, uma vez observadas as condições de temperatura de armazenamento e os cuidados de higiene.

Palavras-chave: Salsicha. Nitrito e nitrato. Análises. Vida de prateleira.