

Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão

CAPA SOBRE ACESSO PESQUISA ATUAL ANTERIORES

Capa > v. 6, n. 2 (2014) > Campos

ANÁLISE DAS COORDENADAS DE COR DO MÚSCULO E DA GORDURA DE PRESUNTO CURADO TIPO ESPANHOL

Priscila Natalí Silveira Campos, Élen Silveira Nalério, Louise Dias Borges, Renan Martins Acosta, Ingrid Pedroso Torbes, Citieli Giongo

Resumo

A elaboração do presunto curado tipo Espanhol segue processos tradicionais de fabricação. A etapa da cura demanda um período longo de repouso para que o sal atinja a parte interna do pernil, estabilizando não apenas os atributos de sabor, mas também de cor, característicos do produto. O objetivo do trabalho foi analisar as coordenadas da cor do músculo e da gordura de presunto curado tipo Espanhol. Foram analisados 8 presuntos curados tipo Espanhol provenientes de uma amostragem aleatória da produção de presuntos obtidos do abate de 90 suínos (45 machos castrados e 45 fêmeas) oriundos do cruzamento da raça Ibérica Moura x MS 115 Embrapa. Os tratamentos variaram conforme a dieta dos animais e também quanto ao nível de salga dos pernis durante o processo de fabricação dos presuntos curados: dieta 1 considerada a dieta controle; dieta 2 com inclusão de 3% de óleo de soja; dieta 3 com inclusão de 3% de óleo de canola e dieta 4 com inclusão de 1,5% de óleo de canola + 1,5% de óleo de linho. Após o abate, foram utilizados os pernis dos suínos para a elaboração do presunto curado do tipo Espanhol. Para tanto, foram testados dois níveis de salga seca durante o processo: salga A - adição de 100% do peso do pernil em sal e salga B 70% de adição de sal. Para avaliação da cor da gordura e cor do músculo foi utilizado o colorímetro Chroma Meter Cr-400 (Minolta Camera Co). Trinta minutos antes da realização das análises foi feita a retirada da pele do pernil para análise da cor da gordura e um corte transversal no músculo para efetuar a colorimetria analisando-se as coordenadas luminosidade (L*), teor de vermelho (a*), teor de amarelo (b*) para cada amostra dos tratamentos. Todas as análises foram feitas no Laboratório de Ciência e Tecnologia da Carne na Embrapa Pecuária Sul e a estatística foi feita pelo programa NCSS utilizando o modelo ANOVA. Avaliando as coordenadas de cor da gordura, obtiveram-se médias que variaram entre 67.41 e 79.74 para (L*), entre 6.07 e 12.39 para (a*) e de 10.65 a 16.56 para (b*), identificando que não houve diferença significativa entre as amostras estudadas (P<0,05). Quando analisadas as colorações do músculo, as médias encontradas variaram entre 38.41 e 43.78 para (L*), 19.18 e 30.06 para (a*) e, finalmente, de 7.51 a 13.08 para (b*), também não houve diferença significativa entre os tratamentos (P<0,05). Apesar da inclusão de diferentes óleos na dieta dos animais e dos diferentes níveis de salga, não houve influência dos tratamentos na cor da gordura e do músculo dos presuntos estudados.

Apontamentos

Não há apontamentos.

Open Journal Systems

Ajuda do sistema

USUÁRIO

Login

Senha

Lembrar usuário

ACESSO

NOTIFICAÇÕES

- Visualizar
- Assinar / Cancelar assinatura de notificações

CONTEÚDO DA REVISTA

Pesquisa

Todos

PESQUISAR

Procurar

- Por Edição
- Por Autor
- Por título
- Outras revistas

TAMANHO DE FONTE

INFORMAÇÕES

- Para leitores
- Para Autores
- Para Bibliotecários