

## **Aceitabilidade de embutido produzido com associação de carne suína e de frango fermentado por culturas iniciadoras nativas.**

Fábio José Mattei<sup>1</sup>, Ana Rita Carboni Ritter<sup>1</sup>, Guilherme da Silva Dannenberg<sup>1</sup>, Vicky Lilge Kawsky<sup>2</sup>, Terezinha Marisa Bertol<sup>2</sup>, Ângela Maria Fiorentini<sup>1</sup>

1 Laboratório de Microbiologia de Alimentos/DCTA/FAEM

Universidade Federal de Pelotas - Pelotas - RS., Brasil.

2 Embrapa Suínos e Aves - Vila Tamanduá - Concórdia - SC., Brasil.

[arcarboni@yahoo.com.br](mailto:arcarboni@yahoo.com.br)

No Brasil as carnes mais produzidas e, conseqüentemente, mais processadas, são as carnes de frango e suínos. O aproveitamento das matérias-primas disponíveis, como é o caso da carne de frango, é uma alternativa possível na produção de embutidos. A fabricação de embutidos fermentados se baseia na fermentação, que depende de micro-organismos (culturas iniciadoras) para realizá-la. O objetivo desta pesquisa foi verificar a aceitabilidade, bem como a intenção de compra de embutido fermentado elaborado a partir da associação de carne suína e de frango, inoculado com culturas iniciadoras nativas. A maior parcela cárnea compreendeu a carne suína, completando o restante com carne de frango e gordura costolombar suína. As culturas utilizadas (*L. plantarum* AJ2 e *S. xylosus* U5) foram isoladas e caracterizadas molecularmente em estudos anteriores. A avaliação sensorial foi executada aos 35 dias de maturação, por 75 provadores não treinados, consumidores de embutidos fermentados, utilizando o método de escala hedônica de aceitabilidade de 9 pontos, e para intenção de compra escala verbal e numérica de 7 pontos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (UFPel). A análise sensorial indicou aceitação do produto por 84% dos provadores. Acredita-se que culturas nativas contribuíram para a aceitabilidade, pois o ácido láctico produzido é um dos responsáveis pela conferência do *flavor* característico do embutido. A presença do *S. xylosus* U5 interfere positivamente na formação da cor desejada em embutidos, bem como na formação do *flavor* pela ação de enzimas proteolíticas e lipolíticas além de impedir a formação de alguns compostos indesejados por produzir a enzima catalase. Em relação à intenção de compra do embutido, 11% dos provadores responderam que comprariam frequentemente, 29% comprariam muito frequentemente e 19% comprariam sempre. O embutido fermentado elaborado pela associação de carnes suína e de frango inoculado com culturas iniciadoras nativas foi aceito pelos provadores. **Palavras chave:** Carne de frango, Culturas nativas, Embutido fermentado.