

## Utilização de enzima transglutaminase Activa<sup>®</sup> para o aumento do rendimento da fatiabilidade de copas ovinas

Carolina Lopes da Silva Wolff<sup>1</sup>; Elen Silveira Nalério<sup>2</sup>; Citeli Giongo<sup>3</sup>; Larissa Gliosci Postal da Silva<sup>4</sup>; Giovana Cardoso Aristimunha<sup>5</sup>

A transglutaminase (TG) é uma enzima com grande aplicação na indústria de alimentos, atuando sobre as proteínas a partir da formação de ligações peptídicas covalentes e de difícil rompimento, dando mais firmeza e elasticidade aos alimentos sem alterar as características sensoriais dos mesmos. O seu uso nos produtos resulta em benefícios tecnológicos como maior aproveitamento das matérias-primas, melhoria da textura, saudabilidade e diminuição de custos. O objetivo deste estudo foi definir o tipo e a concentração de TG a ser usada na fabricação de copas ovinas, visando otimizar a fatiabilidade do produto final. Para tanto, foram desenvolvidos quatro tratamentos (sendo um deles o controle CT), nos quais foram adicionadas as enzimas transglutaminases Activa<sup>®</sup>TG-S-NF (0,01%) e Activa<sup>®</sup>BP (0,5% ou 1,0%), avaliando-se o tipo de enzima aplicado, a concentração da mesma e a forma de aplicação. O rendimento de fatias (fatiabilidade) foi determinada, em porcentagem, dividindo o peso das fatias sem defeitos pelo peso total das mesmas e depois multiplicando o resultado por cem. Realizou-se análise de variância dos dados e, quando significativo, teste de médias Tukey adotando  $p < 0.05$ , utilizando o pacote agricolae (software R). Observou-se maior rendimento de fatias com a aplicação do produto antes de embutir e também com relação ao tipo de enzima aplicada, onde as médias obtidas foram de 95% de rendimento para Activa<sup>®</sup>BP<sup>a</sup>, 72% para Activa<sup>®</sup>NF<sup>ab</sup> e de 54% para o grupo CT<sup>b</sup>. Não houve diferença significativa quanto à concentração utilizada de TG. Com isso, concluímos que a aplicação de Activa<sup>®</sup> BP antes de embutir demonstrou os melhores resultados de fatiabilidade ao ser agregada em copas ovinas.

**Palavras-chave:** Derivados Cárneos; Tecnologia de Alimentos.

<sup>1</sup>Bolsista CNPq/PROBIC, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos, UNIPAMPA, Bagé, RS. carolinalswolf@outlook.com

<sup>2</sup>Pesquisador, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. elen.nalerio@embrapa.br

<sup>3</sup>Analista, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. nciteli.giongo@embrapa.br

<sup>4</sup>Bolsista CNPq/PROBITI, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade da Região da Campanha, Bagé, RS. nome.sobrenome@embrapa.br

<sup>5</sup>Bolsista Embrapa/SEG, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos, UNIPAMPA, Bagé, RS.