

Análise da composição físico-química de salames coloniais e bacons comercializados no município de Concórdia, Santa Catarina

Nadiége Moroskoski Lehr¹, Vicky Lilge Kawski², Fábio Mattei³ e Teresinha Marisa Bertol⁴

¹Graduanda no curso de Nutrição, Universidade do Contestado, Concórdia-SC, e-mail: nadi_lh@hotmail.com

²Embrapa Suínos e Aves, Concórdia-SC

³Graduando em Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Concórdia-SC

⁴Embrapa Suínos e Aves, Concórdia-SC

Resumo

Embutidos cárneos são produtos que passaram pelo processo de industrialização, tendo como resultado um produto mais estável, com sabor acentuado e maior durabilidade. O consumo de derivados cárneos, muito comum na região sul do país, é fonte de alto valor protéico e lipídico. Dentre a grande variedade disponível, podemos citar o salame e o bacon. No intuito de avaliar a qualidade dos salames e bacons comercializados no município de Concórdia, SC, foram feitas análises de pH, teor de proteína, gordura e umidade, a fim de comparar os valores obtidos com os parâmetros determinados pela legislação. Foram coletadas amostras de cinco marcas diferentes de salames conhecidos como 'coloniais' e três de bacon do comércio local, com datas de fabricação próximas. As amostras foram analisadas no Laboratório de Análises Físico-químicas da Embrapa Suínos e Aves em Concórdia – SC. No salame os valores de matéria seca (MS), proteína bruta (PB) e extrato etéreo (EE) variaram de 36,0% a 56,0%, 11,0% a 15,7% e 12,0% a 33,4%, respectivamente. O conteúdo de EE atendeu o valor preconizado pela legislação, enquanto que o teor de PB ficou abaixo do mínimo estabelecido. O pH das amostras variou de 5,0 a 6,2, sendo este último nas amostras C e E. Nos bacons, os valores de MS apresentaram grande variação, principalmente para a amostra B3, que apresentou maior teor (73,3%) estando entre 55,0% a 73,0%. A PB variou de 12,9% a 24,5% e o EE variou de 30,0% a 42,0%, sendo o maior teor obtido na amostra B3. Devido à própria anatomia e características do corte de onde é obtido o bacon, sua composição é bastante variável e não obedece a um padrão de composição físico-química oficial, exceto aqueles previstos na Legislação de Aditivos Intencionais. Os salames analisados continham alto teor de umidade e ofereciam risco à saúde quando comercializados nestas condições, pelo risco de desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Os valores podem ser justificados em virtude do curto período de maturação das amostras analisadas. O alto valor de pH observado em parte das amostras também indica processamento inadequado. Foi observada grande variabilidade na composição, tanto dos salames quanto dos bacons. Por estar abaixo do recomendado (mínimo 20,0%), o teor de proteína encontrado no salame indica baixo valor nutricional destes produtos, pela funcionalidade e importância que as proteínas apresentam.

Palavras-chave: bacon, composição, derivados cárneos, salame.