



# ESTABILIDADE DE LINGUIÇA TIPO FRESCAL DE CAITITU (*Pecari tajacu*) ELABORADAS COM FIBRAS ALIMENTARES, ACONDICIONADAS SOB ATMOSFERA MODIFICADA



Bruno Henrique dos Santos Morais\*, Diva Anélie de Araújo Guimarães, Renan Campos Chisté

Email: moraisbrunoh@gmail.com\*, ansilvestreufpa@gmail.com, rcchiste@ufpa.br

## Introdução

A utilização e o consumo da carne de caititu está diretamente relacionada aos aspectos sociais, econômicos e culturais, oferecendo um novo nicho ao mercado consumidor de carnes silvestres, como uma nova alternativa para a alimentação.



## Objetivos

O objetivo foi avaliar os aspectos microbiológicos, físico-químicos e sensoriais da carne na elaboração de linguiças do tipo frescal, com apelo funcional, através da adição de fibras dietéticas. Além disso, a estabilidade das linguiças foi avaliada durante o armazenamento, sob diferentes condições de atmosfera modificada.



## Material e Métodos

Para a elaboração das linguiças do tipo frescal foram utilizadas quatro carcaças de caititus do criatório científico da Embrapa - Amazônia Oriental (Belém, PA, Brasil), desenvolvendo uma formulação padrão e cinco formulações contendo diferentes concentrações de fibras de aveia, trigo e mandioca.



## Resultados

As análises microbiológicas realizadas na carne e na linguiça frescal apresentaram resultados aceitos dentro da legislação vigente no Brasil. Em relação à composição centesimal, houve diferença significativa entre as matérias-primas e entre as formulações. Os testes de aceitação e intenção de compra revelaram que as amostras de linguiças padrão e com fibra de mandioca foram as mais aceitas entre os consumidores, 7,84 e 7,83 de aceitação (escala de 1 a 9), e 4,19 e 4,35 (escala de 1 a 5) de intenção de compra, respectivamente.



No que diz respeito à estabilidade das linguiças durante o armazenamento em atmosfera modificada, observou-se que não houve diferença significativa nos teores de umidade, cinzas e proteínas no tempo zero e após sete dias, e a partir do tempo 14 dias notou-se diferença significativa entre as amostras nas referidas análises.



## Conclusão

A linguiça frescal se mostrou exequível em função do adequado padrão microbiológico das matérias-primas e uso adequado de Boas Práticas de Fabricação, além de apresentar características sensoriais agradáveis ao consumidor. Pode-se destacar que o uso de vácuo proporcionou menores taxas de oxidação lipídica ao final de sete dias de armazenamento, mesmo não havendo diferença significativa no uso de diferentes atmosferas modificadas. Deste modo, é recomendado o uso de vácuo no armazenamento de linguiças do tipo frescal de carne de caititu em função da maior estabilidade oxidativa.

Agradecimentos:

