

RESUMO DE DISSERTAÇÃO

A incorporação de ingredientes naturais e a redução de gordura na reformulação de produtos cárneos representa uma estratégia adotada para tornar os produtos mais saudáveis. No presente estudo o objetivo foi avaliar as características físico-químicas e sensoriais de patê de presunto com teor reduzido de gordura e adição de farinha de casca do jussara. Foi empregado o Delineamento Composto Central Rotacional (DCCR), avaliando-se 13 formulações com teores de farinha variando de 0 a 1,5% e teor de gordura suína de 10% a 25%. Os patês de presunto apresentaram teor de proteína variando de 41,52% à 55,84%; teor de lipídios de 27,31% à 44,51%; teor de cinzas de 6,33% à 8,01%; pH de 6,33% à 6,41%; umidade de 58,65% à 64,62%; teor de compostos fenólicos totais de 31,64 mgAG/100g a 79,90 mgAG/100g; atividade antioxidante de 2,74 $\mu\text{mol.g}^{-1}$ a 7,78 $\mu\text{mol.g}^{-1}$ e capacidade de retenção de água de 73,87% a 80,69%. A formulação adicionada de 10% de gordura suína e 0,75% de farinha de casca do jussara apresentou maior estabilidade de emulsão, devido ao menor teor de gordura adicionado. A cor rósea característica dos patês de presunto não foi alterada com o aumento da concentração de farinha do jussara adicionada, porém com o aumento do teor de farinha adicionada os patês tenderam a uma cor mais escura. No teste de aceitação sensorial os atributos de aparência, sabor, textura e aceitação global apresentaram médias de notas próximas a 7 “gostei moderadamente”. Apenas a formulação adicionada de 17,5% de gordura e 0,75% de farinha de casca do jussara diferiu das demais em relação ao atributo sabor, apresentando 95,24% (60/63) das notas atribuídas pelos avaliadores entre 6 e 9, “gostei ligeiramente e “gostei extremamente”. Baseado nos resultados obtidos pode-se afirmar que o aproveitamento da casca obtida do processamento da polpa do jussara, assim como a redução do teor de gordura pode ser uma alternativa para a reformulação do patê de presunto, buscando atender à demanda por alimentos mais saudáveis.

Palavra chave: Produto cárneo emulsionado, atividade antioxidante, compostos fenólicos, aceitação sensorial, teor de gordura, aproveitamento de resíduos vegetais.