ESTUDO DE ADEQUAÇÃO DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PERFIL LIPÍDICO DE PRESUNTO CRÚ OBTIDO DO "PORCO PRETO" DA CAATINGA

Luana Joyce Silva Pereira¹ e Paulo Sérgio Dalmás²

1- Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: lujoyana@gmail.com; 2- Instituto Federal do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: paulo.dalmas@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

Introdução: O presunto cru é um produto amplamente produzido e consumido na Europa, entretanto no Brasil a produção e consumo ainda é baixo, devido as suas características, preco e aspectos sensoriais peculiares. Objetivo: Portanto, objetivou-se com este trabalho produzir presunto cru do porco preto da caatinga, criado em cativeiro e tendo recebido como base na dieta bagaço da uva no mínimo 3 meses antes do abate e realizar avaliação físico-química. Materiais e Métodos: O presunto foi produzido no IF Sertão-PE. Foram realizadas análises de pH, atividade de água (Aa), capacidade de retenção de água (CRA), cor (L*, a*, b*) e Força de cisalhamento (FC) e rendimento no tempo de 12 meses, em quatro peças de presunto crú. Resultados: Os resultado obtidos encontra-se em conformidade ao estabelecido pelas normas específicas e próximos a valores encontrados por outros autores. Foram obtidos para as quatro amostras um valor médio de pH, Aa, L*, a* b*, força de cisalhamento, CRA e perda de peso de 5,2, 0,83, 40,58, 12,42, 9,72, 41,96, 16,21% e 26,9% respectivamente **Considerações Finais**: Estes resultados corroboram para continuidade dos estudos, onde avaliar-se-a ainda o perfil lipídico que nos informará a influência da alimentação e apresenta a possibilidade de produção no Sertão de Pernambuco de um produto novo possibilitando aumento de renda aos produtores da matéria-prima e as agroindústrias.

Palavras-chave: Alimentação, suíno, produtos cárneso

AGRADECIMENTOS: Ao IF Sertão-PE/PROPIP, pela concessão da bolsa.

Modalidade: PIBITI/IF Sertão - PE

Campus: Petrolina