

AVALIAÇÃO DO TEOR DE NITRITO TOTAL RESIDUAL DE PRODUTOS CÁRNEOS DESENVOLVIDOS NA UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS DO INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS CONCÓRDIA

Autores: Eduardo Huber, Letícia Duarte, Samantha Lemke González, Vanessa Biasi, Vinícius Hideiki Sioia,

Área: Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - campus Concórdia

E-mail para contato: duarte_leti@hotmail.com

Resumo:

A industrialização da carne é um mercado promissor, e, atualmente, a principal demanda deste setor é o aumento da vida de prateleira dos produtos cárneos. Para isso, são utilizados aditivos químicos, como conservantes e antioxidantes, principalmente nitrito e nitrato de sódio. Eles proporcionam a formação da cura, desenvolvendo sabor, cor e aparência típicos, além de retardar a oxidação lipídica e inibir o crescimento de bactérias indesejáveis. Entretanto, o uso de nitritos pode trazer riscos à saúde devido à formação de nitrosaminas carcinogênicas. Dessa forma, a quantificação desses aditivos, expressa na forma de nitrito residual total é fundamental para saúde pública. Seu limite de utilização é 0,03g/100g para nitrato e 0,015g/100g para nitrito (BRASIL, 1998) em produtos cárneos curados. O objetivo deste trabalho foi determinar nitrito de sódio residual em salame tipo Italiano, produzido na unidade de processamento de carnes e derivados do Instituto Federal Catarinense – campus Concórdia, produto consumido por alunos e servidores no refeitório do mesmo. Foram coletadas 3 amostras, em diferentes datas de produção, durante o processo fermentativo (0 e 7 dias) e na maturação (data de liberação para o consumo). Foram realizadas análises (triplicata) do teor de nitrito e nitrato, e pH, seguindo a metodologia de IAL (2008), e também análise de cor através dos parâmetros CIELAB obtidas por espectrocolorímetro. Os resultados de nitrito total do salame 1, variaram de 221,1 ppm (0 dia) até 126,7 ppm (20 dias). Para o salame 2, os resultados foram de 180,19 ppm (0 dia) e 130,86 ppm (15 dias). Já o salame 3 apresentou um valor de 242,8 ppm, no dia 0, e com 13 dias (data de consumo) o valor foi de 174,15 ppm, estando acima do limite estabelecido pela Legislação Brasileira. Isso pode ser explicado pelo envio da amostra para o consumo ter ocorrido antes do término da maturação. Houve uma acentuada queda de pH nos primeiros 7 dias, o que é característico de produtos cárneos fermentados, pela formação de ácido láctico. Após esse período o pH estabilizou-se e teve um ligeiro aumento no final. Através dos resultados de cor constatou-se que os valores apresentaram variações entre as amostras, e entre os dias de processamento, ocorridas pela heterogeneidade do produto, porém estando de acordo com a literatura. Portanto, para assegurar produtos com qualidade deve-se monitorar o teor de nitrito e adequar o período de maturação dos salames na unidade de processamento de carnes e derivados.

Palavras-chave:

Produto cárneo; Salame; Nitrito de sódio.