



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)  
2019  
UACSA, UAST, UFPAE, CODAI e UEADTEC  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Coordenação de Programas Especiais



## PROCESSO TECNOLÓGICO DO SALAME LIGHT PRODUZIDO NA AGROINDÚSTRIA DO CODAI DA UFRPE.

**Danielle Matos da Rocha**<sup>1</sup>, Argélia Maria Araújo Dias Silva<sup>2</sup>, Andreлина Maria Pinheiro Santos<sup>3</sup>, Carlos Eduardo Marques Thompson<sup>4</sup>  
E-mail: daniellemrocha2011@hotmail.com

1 Discente do CODAI do Curso Técnico em Alimentos

2 Orientadora - Docente do CODAI

3 Colaboradora - Docente da UFPE

4 Colaborador - Docente do CODAI

A ingestão de sódio está sendo um dos problemas de saúde da população que está associado as doenças cardiovasculares. A principal fonte de sódio na dieta é o cloreto de sódio e os produtos cárneos industrializados tem como essa sua principal fonte. Nos últimos anos tem-se intensificado a pesquisa com o intuito de buscar alternativas viáveis de substituição parcial desse cloreto. O objetivo desse trabalho é a produção de salames light com reduzida concentração de sódio utilizando o Cloreto de potássio como substituto. A pesquisa teve como tratamentos o salame padrão T1 (Adição de 1,5% de Cloreto de sódio (NaCl); T2 (Substituição total do Cloreto de sódio (NaCl) por Cloreto de potássio (KCl); T3 (Substituição do Cloreto de sódio (NaCl) por Cloreto de potássio (KCl)+ervas naturais); T4(Adição de 1,5% de Cloreto de sódio (NaCl) e substituição do iogurte natural desnatado 1% por cultura starter liofilizada). Foram avaliados os parâmetros de: temperatura, pH e perda de peso (%) dados coletados na matéria-prima e intervalos (1,7,14 e 30 dias) realizada composição centesimal (umidade, proteína e cinzas) no produto final. Como dados preliminares foram avaliados apenas os tratamentos T<sub>1</sub> e o T<sub>2</sub> respectivamente apresentados: pH (5,8 e 5,6), umidade (19,7<sup>0</sup>C e 18,4<sup>0</sup>C) e perda de peso (59,1% e 57,5%). O pH observou comportamento esperado com queda linear ao longo do período de produção o que garante a qualidade do produto pela produção de ácido láctico. Quanto a perda de peso (%) apesar de esta dentro do estabelecido pela legislação e aos valores encontrados nas pesquisas, quando comparamos com a umidade (baixa), esse fato possa ter influenciado para obter salames com textura rígida, que foi visivelmente observado o que poderia ter sido constatado através de uma análise sensorial. Com base nesses dados obtidos podemos afirmar que não houve diferenças significativas a nível P<0,05% de probabilidade entre os salames produzidos quanto aos parâmetros de pH, umidade e perda de peso (%) quando houve a substituição do Cloreto de sódio por cloreto de potássio nas suas formulações.

**Palavras-chave:** Carne suína, emulsificação, fermentação, maturação.

**Área do Conhecimento:** Ciência Agraria

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES  
F A D U R P E