



## AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE OVINA COM BAIXO TEOR DE GORDURA E CLORETO DE SÓDIO

Patricia Samary Mendonça, Jonhny Azevedo Maia Júnior, Fábio da Costa Henry,  
Karla Silva Ferreira, Felipe Roberto Ferreira Amaral do Valle

As amostras de linguiça de cada formulação foram pesadas, antes e depois do cozimento e as diferenças nos pesos foram registradas. As linguiças foram envoltas em papel alumínio e levadas ao forno utilizando a grade superior com temperatura de 160°C por 30 minutos até a temperatura interna da linguiça atingir 75°C. O cálculo da perda pelo cozimento foi realizado por meio da seguinte fórmula: **Perda pelo cozimento (%) = ((peso após cozimento – peso antes cozimento) / peso antes do cozimento) X 100**. A perda pelo cozimento foi menor nas formulações com a substituição parcial da gordura pela farinha de maracujá em concentração mais elevada, ou seja, onde houve uma redução de 59% da gordura e adição de farinha de maracujá. Cor Instrumental, a análise instrumental de cor das amostras foi realizada por reflectância no aparelho Color Quest XE, utilizando iluminante D65, ângulo de observação de 10°, pelo sistema CIELab (1978). Foram realizadas 8 leituras para cada amostra. Os dados obtidos foram submetidos às análises estatísticas ( $p < 0,05$ ) Análise de Variância (ANOVA) e Teste de Student. Não houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as formulações. Observaram que as amostras se mantiveram constantes, ou seja, sem diferença significativa.

Palavras chave: qualidade, linguiça, light, ovino.

Agradecemos a FAPERJ pelo auxílio financeiro e ao PIBIC pela bolsa.