

PRESUNTO ELABORADO COM ADIÇÃO DE *Bixa orellana* L.: II. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA

Ornella Maria Porcu; Osmair Zimmermann; Universidade Tecnológica Federal do Paraná - *campus* Medianeira / Paraná. Av. Brasil 4232, Parque Independência, CEP 85884 000; Medianeira – Paraná, Brasil; ornella@utfpr.edu.br ; osmair@frimesa.com.br

É de interesse para a indústria alimentícia a coloração dos alimentos para sua decoração, identificação, uniformidade e sensação de frescura do produto. Para o consumidor o aspecto dos alimentos é essencial para que tenham o intuito de compra. Por outro lado, algumas mudanças na constituição dos alimentos podem trazer benefícios tanto econômicos quanto à saúde do consumidor. Assim, inserindo-se nesse contexto selecionamos o corante urucum (*Bixa orellana* L.) como objeto de nosso estudo. Este trabalho objetivou elaborar um produto cárneo à base de carne suína (presunto) com a adição do corante urucum, o qual pode intensificar a cor e fornecer maior uniformidade ao produto. Uma formulação controle (A1) e outras três formulações de presunto foram elaboradas utilizando-se 0,02 % (A2), 0,04 % (A3) e 0,08 % (A4) do corante urucum (Kraki-corante III 900) preparado em salmoura. O processo de preparo das amostras consistiu no cozimento (4 h, 45 min.) da matéria-prima em salmoura (20 % de adição à massa), sendo resfriadas e embaladas à vácuo (85 °C, 2 seg.). Os parâmetros analíticos de qualidade obtidos para os produtos recém-processados tais como umidade (67,45 – 71,15 %), atividade de água ($a_w = 0,95 - 0,99$), pH (6,07 – 6,50), sal (1,53 – 2,09), proteínas (22,70 – 23,10 %), gordura (2,24 – 5,40), carboidratos totais (<1 – 1,95), índice de peróxido (0,0 mEq/Kg) foram avaliados. Todas as formulações apresentaram conteúdo de umidade inferiores a 75 %, o que está de acordo com a legislação vigente. Os dados indicaram que a formulação A2 (pH= 6,12) apresentou pH abaixo do exigido (pH= $6,5 \pm 0,2$), enquanto que, para a formulação A4 o teor de gordura resultou fora do padrão técnico legal (máximo de 4 %). O índice de peróxido resultou um valor igual a 0,0 mEq/Kg indicando que provavelmente o processo oxidativo não havia se iniciado. A caracterização microbiológica para A1, A2, A3 e A4 forneceram uma contagem padrão em placas de aeróbios mesófilos de $5,0 \cdot 10^1$, $8,0 \cdot 10^1$, $1,1 \cdot 10^1$, e $9,0 \cdot 10^1$ UFC/g, respectivamente, mantendo-se inferior ao preconizado por legislação (10^3 UFC/g). Embora, o uso de corantes por legislação não seja permitido nas partes internas de embutidos, o urucum é desde longa data utilizado na culinária em geral, não havendo até o momento uma associação direta com qualquer tipo de doença. Portanto, é necessária avaliação e reavaliação toxicológica, uma vez que, isto pode ser um diferencial no mercado, inovando em questão tecnológica na produção de um produto com associação à saúde e com baixo custo adicional no processo.