



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

IMPLICAÇÕES DA ELIMINAÇÃO DO NITRITO NA COR DE CHOURIÇO AVALIADO ATRAVÉS DE UM TESTE JAR-JUST ABOUT RIGHT

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

MARTINS; Sílvia ¹, ALVES; Joana Espirito Santos ², PATARATA; Luis ³

RESUMO

No fabrico de produtos cárneos é utilizado nitrito de sódio ou de potássio. Em alguns produtos também é usado nitrato, que serve como fonte de nitrito a longo prazo. Este aditivo é utilizado para controlo de microrganismos patogénicos, fixação da cor característica, formação do aroma a curado e prevenção da oxidação lipídica. Em 2015, a *International Agency for Research on Cancer* concluiu que o consumo de carnes processadas com nitrito está associado ao cancro do colon. Face à evidência de associação entre o consumo de carnes processadas e a ocorrência de cancro do colon, têm sido feitos esforços para reduzir ou eliminar este aditivo do processamento de carnes. Para além dos problemas de segurança sanitária que isso pode colocar, a questão da cor dos produtos tem preocupado a indústria de carnes processadas. Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito na cor da eliminação do nitrito em chouriço preparado com vinho. Prepararam-se duas formulações de chouriço (em triplicado), uma com 150 mg/kg de NaNO₂ (N) e um controlo (C). A formulação de base incluiu 1,5% de sal, 7,5% de vinho tinto da região do Douro (teor alcoólico de 12%; pH 3,5). Os chouriços foram fumados e secos (15°C, 85% HR) até atingirem uma atividade da água de cerca 0,89. Mediu-se a cor com um colorímetro Minolta CR310 (CIE L*a*b*). O teste de Just About Right (JAR) foi realizado com 82 consumidores, que pontuaram a adequação da cor numa escala de 5 pontos e a apreciação hedónica numa escala de 9 pontos. A comparação dos parâmetros de cor e avaliação hedónica foi feita por análise de variância. A luminosidade dos chouriços preparados com e sem nitrito foi semelhante. Os parâmetros a* e b* foram significativamente (p < 0,05) mais elevados nos enchidos preparados com nitrito (a*N 16,99±0,98; a*C 12,93±0,43; b*N 20,07±0,24; b*C 18,77±0,50). Na prova JAR, os chouriços C obtiveram uma pontuação de “cor ideal” por 67% dos consumidores. Curiosamente, nos chouriços preparados com nitrito a proporção de consumidores que considerou a cor ideal foi somente de 52%. Ainda que em ambos os casos a percentagem esteja acima dos 50%, limiar comumente utilizado para definir a aceitação de um produto. Apesar de haver uma maior proporção de consumidores a indicar a cor do chouriço controlo como ideal, em termos de avaliação hedónica não se registaram diferenças significativas. O vermelho rosado muito aberto que se consegue com o uso do nitrito, poderá ter influenciado os consumidores no sentido contrário ao esperado, pois essa cor sugere um produto muito “industrializado”, que o consumidor terá considerado

¹ Mestre em Segurança Alimentar, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), luiscpatarata@utad.pt

² Graduada em Biologia, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), joanaalves@sapo.pt

³ Graduado em Zootécnia, Doutor em Ciência Alimentar, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Centro de Ciência animal e Veterinária (CECAV), lpatarat@utad.pt

menos ideal. Como os chouriços foram todos preparados com vinho tinto, há uma coloração de base determinada por esse ingrediente que é reconhecida como adequada quando não se usa nitrito. Estes resultados abrem perspectivas interessantes para a redução ou supressão do nitrito destes produtos, desde que seja assegurado o controlo de microrganismos patogénicos. Financiamento: GO77 (PDR2020-1.0.1-FEADER-0313) e UIDB/CVT/00772/2020 (FCT.)

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, nitrito, chouriço, cor, JAR

¹ Mestre em Segurança Alimentar, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), luiscpatarata@utad.pt

² Graduada em Biologia, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), joanaalves-@sapo.pt

³ Graduado em Zootécnia, Doutor em Ciência Alimentar, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Centro de Ciência animal e Veterinária (CECAV), lpatarat@utad.pt