
Presunto Suíno Cozido Elaborado com Redução de 20% de Sal Associado A Óleos Essenciais de Orégano e Alecrim.

Leandro Paulo da Silva (I), Rosicleide dos Santos Silva (I),
Fernando Luiz Nunes de Oliveria (I), Geíza Alves Azerêdo de
Oliveira (I)

(I) IFPE - Instituto Federal de Pernambuco (Propriedade Terra Preta, Zona Rural, Vitória de Santo Antão, PE)

Resumo

Considerando que a pesquisa por substitutos ao sal é uma necessidade atual e mundial, o presente trabalho teve por objetivo avaliar o potencial de uma aplicação combinada dos óleos essenciais de orégano e alecrim, em concentrações inferiores à mínima inibitória, em garantir a qualidade microbiológica de presunto suíno elaborado com redução de 20% de sal. Foram elaborados, no laboratório de carnes do IFPE Campus Vitória de Santo Antão, três formulações de presunto suíno cozido: Controle, 1% de sal (formulação tradicional); A (0,8% de sal) e B (0,8% de sal associado a combinação dos óleos essenciais de orégano e alecrim na concentração sub-inibitória de 25/75 (%)). Através da técnica da diluição seriada, 25g da amostra foram diluídas em solução salina peptonada tamponada (PBS) 0.1 % estéril, e posteriormente plaqueadas nos meios seletivos para a contagem de mesófilos aeróbios, bactérias psicrotóxicas, família Enterobacteriaceae, fungos e Staphylococcus coagulase positiva. No presunto Controle e no presunto A, a contagem de Staphylococcus coagulase positiva ultrapassou o limite estabelecido na legislação vigente que é de $3,0 \times 10^3$ UFC/g. Já a contagem de bolores e leveduras se manteve dentro dos padrões vigentes em ambas as formulações (A e Controle). Quando comparamos a formulação B com as demais, observamos que mesmo com redução de sal, foi a formulação que apresentou carga microbiana mais baixa, dentro dos

Referência:

Leandro Paulo da Silva, Rosicleide dos Santos Silva, Fernando Luiz Nunes de Oliveria, Geíza Alves Azerêdo de Oliveira. Presunto Suíno Cozido Elaborado com Redução de 20% de Sal Associado A Óleos Essenciais de Orégano e Alecrim.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-292

padrões microbiológicos vigentes, o que se justifica pela aplicação combinada dos óleos essenciais de orégano e alecrim. Em todos os presuntos elaborados não houve crescimento de bactérias psicotróficas e microrganismos da Família Enterobacteriaceae. Assim, motivados pela crescente preocupação dos consumidores em relação ao consumo excessivo de sódio, sugere-se o desenvolvimento de mais estudos a respeito do uso dos óleos essenciais de orégano e alecrim em substituição parcial do sal na fabricação de alimentos, visto que a utilização desses compostos em presunto cozido suíno se mostrou uma alternativa viável para a garantia da qualidade microbiológica deste produto cárneo.

Palavras-Chave: sal, Produto cárneo, óleos essenciais

Agência de Fomento: Cnpq