

Comparação entre o valor nutricional de mortadelas elaboradas com diferentes fibras vegetais

Mireila Behling¹ (IC)*, Liliane Marquardt¹ (PQ), Nádia de Monte Baccar¹ (PQ), Ana Lúcia Becker Rohlfes¹ (PQ). mireilabeling@hotmail.com

¹ Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), Av. Independência, 2293, Bairro Universitário, Santa Cruz do Sul, RS

Palavras Chave: mortadela, gordura animal, fibra.

Introdução

Os produtos cárneos emulsificados, como a mortadela ainda são poucos explorados quanto a inovação de sua formulação, esta obtida da emulsão de carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao tratamento térmico adequado¹. A gordura animal é importante na formulação de mortadelas, pois dá liga ao embutido e permite realizar a emulsão². Porém, a substituição parcial de gordura por fibras é uma ótima alternativa de tornar o alimento mais nutritivo e com menor teor de gordura, além de que, a fibra vegetal tem baixo custo e pode atuar na prevenção de câncer de colón e doenças cardiovasculares³. Na elaboração das três formulações de mortadelas (padrão e com substituição de gordura por fibras de trigo e soja) buscou-se atender as características de produto citadas no regulamento de identidade e qualidade¹. Para avaliar a qualidade físico-química das mortadelas foram realizados ensaios de quantificação dos teores percentuais de umidade, cinzas, gordura, fibras e proteínas⁴.

Metodologia

A tabela 1 apresenta os valores utilizados nas formulações sendo A mortadela padrão e B e C respectivamente mortadela com substituição parcial de gordura por fibras de trigo e soja.

Tabela 1- Formulação das mortadelas A, B e C.

Matéria – prima	Mortadela A ⁵ (g)	Mortadela B (g)	Mortadela C (g)
Carne bovina	1000,0	1000,0	1000,0
Toucinho	333,0	323,0	323,0
Fibra	-	10,0	10,0
Sal	25,0	25,0	25,0
Polifosfato de sódio	66,0	66,0	66,0
Gelo	386,0	386,0	386,0
Proteína concentrada de soja	26,0	26,0	26,0
Condimento de sabor mortadela	13,0	13,0	13,0
Sal de cura	3,2	3,2	3,2
Glutamato monossódico	3,2	3,2	3,2
Alho	2,6	2,6	2,6
Pimenta preta moída	1,3	1,3	1,3

As Figuras 1 , 2 e 3 demonstram o aspecto da massa das mortadelas A, B e C.



Figura 1 - Mortadela A

Figura 2- Mortadela B

Figura 3- Mortadela C

Resultados e Discussão

Os resultados da determinação da composição centesimal estão demonstrados na Tabela 2.

Tabela 2-Composição centesimal das mortadelas

Análise	Mortadela A (%)	Mortadela B (%)	Mortadela C (%)
Umidade	60,49 ± 0,16	59,31 ± 0,32	61,18 ± 0,06
Lipídeos	15,59 ± 0,50	14,10 ± 0,14	13,51 ± 0,15
Cinzas	5,56 ± 0,10	5,35 ± 0,53	4,55 ± 0,01
Proteínas	16,34 ± 0,98	17,25 ± 0,42	15,91 ± 0,19
Fibras	1,52 ± 0,04	3,51 ± 0,03	4,23 ± 0,02

Os valores médios obtidos nas análises físico-químicas das três amostras de mortadela foram comparados aos da legislação vigente¹ e verificou-se que estavam de acordo com a mesma.

Conclusões

As análises físico-químicas realizadas com as três amostras de mortadela demonstram que houve agregação de valor nutricional quando houve substituição parcial de gordura por fibras vegetais.

Agradecimentos

Ao Curso de Química (UNISC), ao programa PUIC-UNISC, ao PMT/VRP e à SCIT/RS.

¹MAPA. *Instrução Normativa nº 4*. Regulamento técnico de identidade e qualidade de mortadela. 2000.

²PARDI et. al. *Ciência, higiene e tecnologia da carne*. v. 2. Goiânia: UFG. 1993.

³MARTINS, Cristina. *Fibras & fatos: como as fibras podem ajudar na sua saúde*. Curitiba: *NutroClínica*, 1997.

⁴Cecchi, H. M. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 208p.

⁵TERRA, Nelcindo N. *Apontamentos de tecnologia de carnes*. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 1998.