

011

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES NÍVEIS DE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO NAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EM LINGÜIÇA FESCAL DE FRANGO. *Grazyna*

Tresoldi, Anelise Marçal Perez de Queiroz, Susana Cardoso, Daniella Cristina Bernardi, Guiomar Pedro Bergmann (orient.) (UFRGS).

O processamento da carne de frango em subprodutos é uma importante forma de agregar valores. Dentre esses subprodutos estão as lingüiças frescas, conhecidas pelos gaúchos como “salsichões”. A fabricação destes produtos deve envolver condições higiênico-sanitárias, nutricionais e sensoriais garantindo segurança aos consumidores, bem como uma maior vida-de-prateleira. Neste experimento, foram analisadas lingüiças de frango com a adição de diferentes níveis de tripolifosfato de sódio (STPP) como substituto dos conservantes tradicionais e um possível inibidor da oxidação lipídica (um sério problema no armazenamento da carne de frango e seus subprodutos e também relacionada com problemas de saúde). Os níveis de STPP utilizados nos tratamentos foram: T0 – controle (0%STPP), T1 (0, 125%), T2 (0, 250%), T3 (0, 375%) e T4 (0, 500%). Foram realizadas análises físico-químicas de determinação do pH e da oxidação lipídica, pelo método de TBA (ácido tiobarbitúrico) e análises microbiológicas de contagem de coliformes a 45°C, estafilococcus coagulase positiva, clostrídios sulfito-redutores a 46°C, microrganismos aeróbios mesófilos e psicrotróficos bem como pesquisa de *Salmonella* spp. As análises foram realizadas nos dias 0, 8, 15 e 22 após a fabricação. Os resultados parciais indicaram aumento dos valores do pH do T0 para o T4 em todos os dias de tratamento. Pelo contrário, os valores da oxidação lipídica diminuíram, sendo coerente com a possível propriedade do STPP. As análises microbiológicas revelaram em todos os momentos ausência de *Salmonella* spp. em 25g; valores $<1, 0 \times 10^2$ UFC/g para estafilococcus e clostrídios; valores de coliformes enquadrados nos padrões da legislação vigente; redução da carga de mesófilos em maiores concentrações de STPP; redução de psicrotróficos de T0 até o T3, indicando que a concentração do T4 pode não ser eficaz para estes microrganismos.