

161

INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TEMPERATURAS E TIPO DE SECAGEM NA QUALIDADE PROTÉICA DA CARNE DE FRANGO. *Leonardo Dias da Cruz, Caciano Zapata Noreña, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

O processamento pode influenciar na qualidade nutricional dos alimentos ocasionando perdas em alguns componentes alimentares. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de três temperaturas e dois tipos de secagem na qualidade protéica da carne de frango. Para isto foi realizada secagem em desidratador com circulação de ar sob temperaturas de 50°, 70° e 90° C e posteriormente foram feitos ensaios biológicos através do crescimento de ratos e balanço de nitrogênio a fim de avaliar as perdas nutricionais na carne de frango desidratada por este processo e comparados com carne desidratada por liofilização. A partir da análise dos resultados obtidos, pode-se observar que não houve diferença significativa na qualidade protéica entre as diferentes amostras testadas a nível de 5% de significância.