

ELABORAÇÃO DE MORTADELA COM SORO DE LEITE

Fabiano Prestes de Bem; Luiz Eduardo Perin; Junior Sartori (Alunos do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio); Juliano Dalla Nora (Funcionário do Setor de Agroindústria Animal – CAFW); Pablo Teixeira da Silva (Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico); Email: pabloteixeiras@hotmail.com

O leite é definido como o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. É um dos alimentos mais completos da natureza e sua importância é baseada em seu elevado valor nutritivo, como riqueza em proteínas, vitaminas, gorduras e sais minerais. Porém, quando utilizado no processamento de queijos, aproximadamente 85 a 90% do seu volume é retirado sob a forma de soro. O soro pode ser dito como a fração aquosa do leite que é separada da caseína durante a produção de queijos. Contêm aproximadamente 20% das proteínas solúveis do leite, quase todo o açúcar do leite (lactose) e cerca de 50 a 55% de todos os nutrientes consumidos normalmente no leite, tornando-se, assim, um subproduto altamente nutritivo. Apesar disso, acredita-se que 90% das queijarias não o aproveitem, descartando-o diretamente no meio ambiente. Diante destes fatos, com o aumento da produção mundial de leite e queijos, o crescimento populacional, a promulgação de leis de proteção ao meio ambiente, surge a necessidade de se criar novas opções para melhor aproveitamento deste subproduto, visando eliminar seu impacto ambiental, colocando a disposição do mercado produtos que apresentem alto valor nutricional e comercial, com custo reduzido. Portanto, essa pesquisa teve por objetivo o desenvolvimento de mortadela a partir do soro da produção do queijo *in natura*. Foram utilizadas carnes suínas provenientes da Universidade Federal de Santa Maria, campus Frederico Westphalen. As carnes foram trituradas e misturadas com os seguintes ingredientes: padrão: água, ligamax, sal de cura, aglomix, sal refinado, condimento de alho, fécula, carmim, orégano, pimenta do reino e alecrim; amostra: os mesmos ingredientes do padrão e soro do leite no lugar da água, embutidas em tripa de poliamida, cozidas a 72°C e, após, refrigeradas a 4°C. Com as amostras obtidas, foram realizadas análise sensorial de aceitabilidade (aparência, cor, odor, sabor e textura), utilizando escala hedônica de cinco pontos, sendo os extremos: desgostei muito e gostei muito; intenção de compra utilizando escala hedônica de cinco pontos, com os extremos: certamente não compraria e certamente compraria; e teste de comparação múltipla, utilizando escala hedônica de cinco pontos, sendo os extremos: muito pior que o padrão e muito melhor que o padrão, todas com a participação de cem julgadores não treinados. Quanto à análise sensorial de aceitabilidade, apresentaram índices de 75%; 53%; 62%; 90% e 67%, para aparência, cor, odor, sabor e textura, respectivamente. A intenção de compra foi de 85%, enquanto que a comparação múltipla apresentou índices de 95%; 88%; 94%; 97% e 93%, para aparência, cor, odor, sabor e textura, respectivamente. Em virtude dos resultados, a mortadela elaborada com soro de leite torna-se uma alternativa viável para o aproveitamento de um subproduto ainda pouco comercializado no Brasil.

Palavras-chave: análise sensorial; aproveitamento de soro de leite; mortadela