

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FIAMBRE

Aline Rodrigues; Bruna Tischer; Stephanie Pinto; Milton Espírito Santo

Introdução

O Brasil é um dos grandes industrializadores de produtos cárneos, tendo um elevado mercado consumidor. A industrialização consiste na transformação das carnes em produtos cárneos, seguros e saudáveis que atendam às aspirações dos consumidores (TERRA, 2005).

Entre estes produtos encontra-se o fiambre, produto industrializado obtido de carnes de uma ou mais espécies de animais de açougue, miúdos comestíveis, adicionado de ingredientes e submetido a processamento térmico, sendo facultado o uso de vegetais ou outro ingrediente compondo a formulação (BRASIL^a, 2000).

O trabalho objetivou a caracterização físico-química do fiambre adicionado de queijo e picles.

Metodologia

O fiambre foi elaborado no Centro Tecnológico de Pesquisa e Desenvolvimento – BREMIL, localizado em Arroio do Meio/RS. As matérias primas utilizadas foram: carne mecanicamente separada de frango - CMSF, recortes suínos e miúdos provenientes da Cooperativa Languiru/RS. Na formulação foram utilizados vegetais (cenoura, pepino e pimentão) e queijo mussarela. O fiambre, após processado, foi transferido para o laboratório NUCLEAL-FURG para posterior avaliação analítica.

A caracterização físico-química do fiambre e de suas matérias primas foi realizada de acordo com os métodos oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1999).

Resultados e Discussão

A Tabela 1 apresenta a composição química das matérias primas utilizadas na elaboração do fiambre.

Tabela 1: Composição química das matérias primas utilizadas no fiambre (%)

Matéria prima	Umidade	Lipídios	Proteínas	Cinzas	Carboidratos
*CMSF	68,32±0,00	14,62±0,41	14,45±0,07	0,74±0,04	1,87
Recorte Suíno Magro	73,27±0,27	2,80±0,47	22,62±0,50	0,88±0,06	0,43
Miúdos	75,47±0,32	6,21±0,84	16,03±0,19	1,34±0,09	0,95

*Carne mecanicamente separada de aves

Os resultados referentes a composição proximal da CMSF encontram-se de acordo com a legislação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL ^b, 2000), no qual a matéria prima deve apresentar no mínimo 12% de proteínas e no máximo 30% de lipídios.

Os resultados encontrados para a composição proximal do recorte suíno são semelhantes aos relatados por BRAGAGNOLO e RODRIGUEZ-AMAYA (2002). De acordo com estes autores a composição da carne suína apresenta 72% umidade, 20% proteínas, 7% lipídios e 1% minerais.

Os resultados encontrados na composição proximal do fígado suíno, diferem dos descritos pela USDA (2001), com relação a proteínas e lipídios. Os valores fornecidos pela USDA para proteínas e lipídios são, respectivamente, 21,4 e 3,7%, enquanto que para o fígado, foram de 16,03 e 6,21%.

A Tabela 2 apresenta a composição centesimal do fiambre adicionado de pickles e queijo.

Tabela 2: Composição química do fiambre adicionado de pickles e queijo (%)

Produto	Umidade	Lipídios	Proteínas	Cinzas	Carboidratos
Fiambre	68,60±0,91	11,18±0,54	12,98±0,97	3,37±0,05	7,24

O resultado obtido para umidade (68,60%) está de acordo com os padrões observados na legislação brasileira (BRASIL ^a, 2000), que estabelece valor máximo de 70% para fiambre. O teor de proteínas (12,98%) encontra-se acima do limite mínimo estabelecido pela legislação (min. 12%). Os valores de carboidratos (7,24%), também estão de acordo com os padrões nacionais (máx 10%).

Referências Bibliográficas

BRAGAGNOLO, N.; RODRIGUEZ-AMAYA, D. B. Teores de colesterol, lipídios totais e ácidos graxos em cortes de carne suína. *Ciênc. Tecnol. Aliment.* 2002, vol.22, n.1 pp. 98-104. [acessado em 12-08-2009].

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. *Métodos Analíticos Físico- Químicos para Controle de Produtos Carneos e seus ingredientes – Sal e Salmoura*. Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999.

BRASIL^a. Ministério da Agricultura e do Abastecimento; Instrução Normativa nº. 20, de 31 de julho de 2000 – Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Fiambre. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2000.

BRASIL^b. Ministério da Agricultura e do Abastecimento; Instrução Normativa nº. 20, de 31 de julho de 2000 – Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Fiambre. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2000.

TERRA, N. N.; *Apontamentos de tecnologia de carnes*. 1 ed. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2005. p. 13 – 20, 53 – 56.

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2001. USDA Nutrient Database for Standard Reference, Release 14., disponível em <http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/>, acessado em 12-08-2009.