

APROVEITAMENTO DO SORO DE LEITE LÍQUIDO NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS MARINADOS PREBIÓTICOS

Diane Maschio de Souza

Fabiane Picinin Cislighi

Cleusa Inês Weber

Vânia de Cássia da Fonseca Burgardt

O Brasil é um dos maiores produtores e exportadores de carne de frango do mundo. O Paraná encontra-se em primeiro lugar como produtor nacional de carne de frango e também se destaca no setor leiteiro, sendo o 3º maior produtor de leite do país. A maior parte do leite processado é destinado à produção de algum tipo de queijo (especialmente o mussarela). Para a produção de um quilo de queijo são necessário dez litros de leite, restando aproximadamente 900 mL de soro de leite, o qual apresenta um alto valor nutricional. Mas infelizmente o aproveitamento do soro de leite ainda é pequeno, fazendo que o mesmo seja descartado de forma inadequada no meio ambiente. O descarte do soro de leite constitui uma perda significativa de alimento potencial e energia, pois o soro retém aproximadamente 55% do total de nutrientes do leite. O processo de marinação em carnes é realizado para promover melhoramento nas características sensoriais do produto. Os oligossacarídeos, como a inulina é um composto prebiótico e possui características físico-químicas favoráveis à saúde humana. A mesma possui baixo valor calórico e pode ser utilizada como substituto parcial de gorduras, gerando baixo teor de lipídios e aumento da quantidade de fibra, além de outras vantagens reológicas como o aumento da capacidade de retenção de água, incremento da estabilidade da emulsão, o que resulta em produto com maior rendimento após o cozimento e melhor estabilidade. Deste modo, este estudo teve por objetivo empregar o soro de leite em substituição à água da salmoura no desenvolvimento de marinado de frango com inulina. Elaborou-se diferentes produtos variando a proporção de soro (0, 25, 50 e 100%) e a concentração de inulina na salmoura (0, 10 e 20 %), totalizando 7 tratamentos. Realizou-se as análises físicas (maciez e cor), pH, capacidade de retenção de água (cozimento e gotejamento), microbiológicas e sensorial. Acompanhou-se a estabilidade do produto com 1, 30 e 60 dias de armazenamento. Os resultados foram submetidos ao teste de médias a nível de 5 % de probabilidade. O pH não apresentou diferença significativa entre os tratamentos e tempos avaliados, com a incorporação de soro e inulina. A adição de inulina no marinado elevou as perdas de peso no cozimento e gotejamento nos tratamentos avaliados. A maior parte da composição

física (cor e maciez) apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) com adição de soro e inulina. Todas as amostras apresentaram valores menores que $1,0 \times 10^4$ para coliformes a 45°C, resultado satisfatório para o produto. O produto com 100% de soro e sem inulina na salmoura teve maior aceitabilidade sensorial por parte dos julgadores. Conclui-se que o soro de leite líquido pode ser incorporado em substituição à água da salmoura em produtos cárneos marinados, como uma alternativa de utilização deste produto com elevado valor nutricional, evitando assim problemas ambientais quando este é descartado inadequadamente.

Palavras-chave: Soro de leite; Marinado; Prebiótico; Inulina.
