

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA  
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

**Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais**

**1. Coordenador (a):** TATIANA PACHECO RODRIGES  
(tatiana\_pacheco@ufrb.edu.br)

**Vice-Coordenador (a):** PRISCILA FURTADO CAMPOS

**2. Título do projeto:** PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CARNE DE SOL SUINA ELABORADA COM DIFERENTES TEORES DE CLORETO DE SÓDIO.

**3. Código:** 1582, processo 23007.013531/2016-73

**4. Data de aprovação:** 31/05/2016

**5. Área de Conhecimento:** CCAAB – Área 8: Saúde Animal

**6. Resumo:** Com o crescente aumento da população mundial e da expectativa de vida em muitos países, a demanda por nutrientes aumentou significativamente, exigindo maior produção das indústrias alimentícias. Além disso, cresce também a exigência das pessoas por alimentos que sejam saudáveis e possuam boas condições de consumo, e estas procuram cada vez mais alimentos de boa qualidade nutricional, sensorial, higiênico-sanitária. A carne suína tem se apresentado como uma alternativa de alimentação diferenciada, com os requisitos exigidos pelos consumidores. A disseminação dos produtos suínos se dá, não só com aumento de produtividade, mas também com a melhoria do plantel. Os produtos oriundos da carne suína são avaliados pelos consumidores com um rigor ainda maior do que muitos outros alimentos, pois devem estar sempre com boa aparência e possuir uma qualidade excelente. A carne-de-sol é um produto cárneo levemente salgado de rápida perecibilidade tradicionalmente consumido pela população brasileira principalmente da região nordestina. Apesar do conhecimento da existência do produto desde o século passado, infelizmente pouco se conhece em relação às transformações que ocorrem durante o seu processamento ainda baseado em técnicas artesanais; Apesar do conhecimento da existência do produto desde o século passado, O processo tradicional de fabricação da carne-de-sol é rudimentar, infelizmente pouco se conhece em relação às transformações que ocorrem durante o seu processamento, ainda baseado em técnicas artesanais, sua fabricação se restringe a salga rápida e exposição ao sol e ao vento. A tecnologia de preservação é baseada na adição de sal e diminuição da atividade de água, através do processo de secagem, mas é considerado um




**8. Agência Financiadora:** Recursos próprios

**10. Modalidade de financiamento:**

**GIRLENE SANTOS DE SOUZA**  
**Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB**



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA  
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES  
DE PESQUISA**

