

**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**

