

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

**Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais**

**1. Coordenador (a):** Tatiana Pacheco Rodrigues

(tatiana\_pacheco@ufrb.edu.br).

**Vice-Coordenador (a):**

**2. Título do projeto: ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA  
COM ADIÇÃO DE BACTERIOCINA E SAL DE ERVAS**

**3. Código:** 2398, processo **23007.00031048/2019-49**

**4. Data de aprovação:** 19/12/2019

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

**6. Resumo**

O objetivo deste estudo é verificar qual a formulação de linguiça suína com adição de bacteriocina e ou sal de ervas tem maior aceitação pelos consumidores, assim como comparar a qualidade microbiológica e físico-química com a formulação controle - sem adição de bacteriocina e sal de ervas. Desta forma, obter um produto cárneo mais saudável, pois os aditivos e ingredientes utilizados atualmente na indústria, como os sais de cura (nitrito e nitrito) e o sal (cloreto de sódio) são considerados como causa de câncer e aumento da pressão arterial respectivamente.

**7. Prazo de execução**

**7.1. Início:** 01/10/2019

**7.2. Término:** 01/10/2021

**8. Equipe executora**

**8.1. Colaboradores**

<b>Colaborador (a)</b>	<b>Instituição/ Grupo de Pesquisa</b>



**8. Agência Financiadora:**

**10. Modalidade de financiamento:**

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



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

