

**Título:** Elaboração de Lingüiça de carne suína com adição de bacteriocina e sal de ervas.

**Código:** PF1308-2025

**Coordenador:** TATIANA PACHECO RODRIGUES

**Período de Execução:** 28/04/2025 a 30/04/2027

**Resumo:** O objetivo deste estudo é verificar qual a formulação de lingüiça suína com adição de nisina 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 nitrato) e o sal (cloreto de sódio) são considerados como causa de câncer e aumento da pressão arterial respectivamente.