

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): NORMA SUELY EVANGELISTA-BARRETO

(nsevangelista@ufrb.edu.br)

2. Título do projeto: ELABORAÇÃO DE SALAME DE PEIXE TIPO ITALIANO: USO DE ESPECIARIAS COMO AROMATIZANTE E ANTIMICROBIANO NATURAL

3. Código: 952, processo 23007.010163/2014-40

4. Data de aprovação: 29/08/2014

5. Área de Conhecimento: CCAAB - Área 1: Ciências Biológicas

6. Resumo: A fabricação de salames representa um importante segmento na industrialização de carnes (SCHEID, 2001). As características apresentadas são o resultado de um complexo equilíbrio bioquímico, físico-químico e microbiológico, que oferece condições que originam a aparência, o sabor, a textura, a estabilidade e a segurança do produto (SCHEID, 2001; URNAU, 2008). No mercado atual, a produção de salames tem sido cada vez mais voltada para a obtenção de produtos seguros e estáveis, contudo, sem deixar de atender às expectativas do consumidor quanto à sua qualidade (SCHEID, 2001). Esta tendência tem conduzido a busca por compostos alternativos que possam substituir ou atuar de forma sinérgica com conservantes químicos (MARANGONI, 2011) para alcançar metas relacionadas à estabilidade microbiana do produto final à ação de micro-organismos causadores de deterioração ou causadores de doenças veiculadas por alimentos (DVAs) (SOUSA; STAMFORD, 2005). As especiarias por muito tempo têm sido utilizadas na formulação de embutidos cárneos, entre eles o salame tipo italiano. Entretanto, como não é submetido a tratamento térmico, o salame muitas vezes é responsável pela veiculação de patógenos alimentares como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. (MARANGONI, 2011). As especiarias são conhecidas por exercerem uma estabilidade frente à ação de micro-organismos, estando inseridas no grupo de alimentos estáveis. A propriedade conservante das especiarias está relacionada com a presença de compostos com ação antimicrobiana, podendo ser utilizados no combate a bactérias deteriorantes (TRAJANO et al., 2009). O alecrim, o orégano e o cravo da Índia são alguns dos condimentos e especiarias com significativas

propriedades antioxidantes e antimicrobianas em produtos alimentícios. Além disso, eles também têm a capacidade de realçar o sabor e o flavor dos alimentos (TERRA, 2004).

7. Prazo de execução

7.1. Início: 01/08/2014

7.2. Término: 02/08/2015

8. Equipe executora

8.1. Discentes

Discente	Curso
Brenda Borges Vieira	Biologia
Paulo Pedroso Junior	Biologia

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB