

Resumo da Dissertação apresentada ao Programa de Pós – Graduação em Engenharia de Alimentos como parte dos requisitos necessários para obtenção do Grau de Mestre em Engenharia de Alimentos.

SALAME TIPO ITALIANO ELABORADO COM DIFERENTES CULTURAS STARTER E SUBSTRATOS

ELIZANDRO VEDOVATTO

Junho/2016

Orientadores: Prof^ª. Dr^ª. Clarice Steffens

Prof. Dr. Rogério Luis Cansian

Resumo: O salame tipo Italiano brasileiro é predominantemente obtido de carne suína, com maturação de aproximadamente 30 dias, atingindo pH em torno de 5,4 e atividade de água 0,90. Sua fabricação se dá em duas fases: na primeira, ocorre fermentação, acidificação e formação da cor, na segunda, há desidratação. O uso das bactérias do gênero *Lactobacillus* como cultivos iniciadores propicia às indústrias processos de fermentação e produtos mais uniformes e seguros, redução do tempo de maturação devido à rápida formação de ácido láctico, obtendo-se produtos com melhores características sensoriais, químicas e microbiológicas. Esse trabalho teve por objetivo estudar a influência de culturas starter compostas por diferentes combinações de micro-organismos (*Staphylococcus xylosum*, *Staphylococcus carnosus*, *Lactobacillus sakei* e *Lactobacillus plantarum*) na condição de dois substratos (dextrose e xarope de glicose) nas propriedades de fabricação do salame tipo Italiano. Durante o processamento e shelf-life os salames foram avaliados quanto às características físico-químicas, microbiológicas e sensorial. Em todas as amostras de salame tipo Italiano houve comportamento similar em relação aos parâmetros físico-químicos (umidade, proteína e gordura). Com relação aos substratos não foi verificado diferenças significativas entre as amostras estudadas. Não houve crescimento de micro-organismos indesejáveis nas amostras após 60 dias de shelf-life. Pela análise sensorial a amostra GBR5 (substrato de glicose com as culturas *S. carnosus* e *L. sakei*) foi a que recebeu as melhores notas e melhor aceitação pelos degustadores. Deste modo, verificou-se que a diferença entre bactérias starters e substratos na obtenção de salame tipo italiano não demonstram influência na composição final do produto.

Palavras-chave: *Staphylococcus xylosum*, *Staphylococcus carnosus*, *Lactobacillus sakei*, *Lactobacillus plantarum*, Defumação, Cura, Shelf-life, Dextrose, Xarope de glicose.