**ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL,**

**TECNOLÓGICA E MICROBIOLÓGICA DE SALAMES CURADOS ADICIONADOS DE**

**PROBIÓTICO E PREBIÓTICO**

**Instituição:** Universidade Estadual de Mato Grosso Do Sul

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

**SANTOS, Maria Eduarda1** (mariaeduarda1022.ifms@gmail.com); **DETOMINI, Eduardo Takase1** (eduardotakasedetomini2001@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato²** (lisserenato@uems.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

Dentre os diversos produtos cárneos disponíveis no mercado estão os salames, muito procurados e consumidos devido sua praticidade. Sua fabricação não possui processos térmicos, possibilitando a adição de ingredientes probióticos em sua formulação, trazendo benefícios para o organismo do consumidor. O objetivo deste trabalho foi elaborar, caracterizar a composição centesimal, tecnológica e microbiológica de salames curados, com teores reduzidos de gordura pela adição de prebiótico (inulina) e enriquecidos com probiótico (kefir), proporcionando a possibilidade do desenvolvimento de um alimento do tipo funcional, dotado de benefícios para a saúde e gerando um retorno financeiro para o mercado. Os grãos de kefir utilizados no estudo foram oriundos de doação e estavam armazenados sob congelamento (18 ± 2 ºC) no Laboratório de Processamento de Alimentos da UEMS. A biomassa foi aumentada pelo crescimento em leite, na proporção de 10% de grãos durante 24h, obtendo-se após esse período, a bebida fermentada, utilizada na elaboração dos salames. Após a obtenção da bebida fermentada, foram elaboradas quatros formulações de salames, sendo: F1 salame com 4,75% de inulina e 2% de cultura kefir; F2 salame com 4,75% de inulina e 4% de cultura kefir; F3 salame com 9,5% de inulina e 2% de cultura kefir; F4 salame com 9,5% de inulina e 4% de cultura kefir. Os salames foram armazenados em câmara climática e mantidos a temperatura de 25°C por 21 dias. As análises realizadas mostraram que, nos parâmetros umidade todas as formulações desenvolvidas ficaram acima dos 60%, chegando a 65,92% no salame F1 que apresentava apenas 4% de fibra de inulina, sendo menor comparado com formulações de salame contendo 9,5% de inulina, alcançando uma umidade menor, 61,00%. Nos resultados médios para teores de cinzas, observou-se resultados estatisticamente iguais (p>0,05), entre as formulações, pelo teste de Tukey à 5% de significância. As proteínas apresentaram variação, sendo F2 com o maior teor de proteínas, 19,90%. O pH das formulações de salame variou (p<0,05) entre 5,35 (F1) e 5,09 (F4). Para as análises de fibras foi observado uma redução no teor de fibras, não havendo diferenças significativas entre F1, F2 e F4. Para lipídios todos os salames desenvolvidos mostraram-se dentro do limite máximo de 35% estabelecido pela legislação. Os resultados das análises microbiológicas mostraram que as formulações de salames desenvolvidas apresentaram resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. Além disso, foi realizada a contagem de bactérias láticas onde as formulações apresentaram uma população de 7 - 8 log UFC.g-1. Dessa forma, os salames produzidos com redução do teor de gorduras e adicionados de kefir apresentaram características funcionais, devido ao aumento de proteínas ao longo dos dias de maturação, tornando-se uma opção de novo produto a ser consumido e comercializado.

**PALAVRAS-CHAVE**: Alimento funcional, kefir, produtos cárneos.

**AGRADECIMENTOS**: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pela bolsa de iniciação científica e infraestrutura para a realização do trabalho.