

## **ANÁLISE BROMATOLÓGICA DO CHARQUE DE AGROINDÚSTRIAS COM SISTEMA DE INSPEÇÃO SISBI-POA NO MUNICÍPIO DE ALEGRETE/RS**

Bruna Trindade Paim<sup>1</sup>, Yasmim Sena Vaz Leães<sup>2</sup>, Pedro Roberto Martins Correa Vargas<sup>3</sup>, Lucielen Rodrigues da Silva<sup>4</sup>

### **Introdução**

A qualidade dos alimentos é um tema comum na vida dos consumidores, que estão preocupados em consumir alimentos mais saudáveis e saber a origem do produto. O charque no município de Alegrete/RS obteve uma produção de 39.735,45 Kg em 2015. Sendo este um produto agroindustrial muito consumido historicamente na região. Caracteriza-se como charque derivado cárneo obtido do processo de desidratação osmótico, o qual possui determinadas características marcantes, tais como o *flavour* acentuado, baixo teor de umidade, maior tempo de estocagem e alto teor de sólidos solúveis. A carne utilizada pode ser de origem, bovina, bubalina ou ovina.

### **Objetivo**

Possui como objetivo a análise da qualidade bromatológica do charque oriundo dos estabelecimentos regulamentados pelo SISBI-POA.

### **Metodologia**

As análises foram realizadas em 3 agroindústrias de charque, que possuíam inspeção pelo selo SISBI-POA. Estas foram denominados de E1, E2 e E3. Todas as amostras foram obtidas no comércio local dos estabelecimentos, mantendo-as acondicionadas na embalagem original e em caixas isotérmicas, identificadas. Foram analisadas amostras de 3 lotes de cada um dos

estabelecimentos cujos resultados foram comparados entre si, visando verificar se o produto mantinha um padrão de qualidade. Todas as análises foram realizadas em triplicata a fim de garantir uma maior confiabilidade nos resultados. Das análises bromatológicas realizadas são: determinação de Resíduos minerais fixo, determinação de teor de umidade e pH. Já o delineamento experimental estatístico utilizados, foram os testes de análise de variância ANOVA e as médias pelo teste de Tukey a 5% de significância ( $p < 0,05$ ).

### **Resultados**

As análises de físico-químicas obtiveram os seguintes resultados como média final dos 3 lotes diferentes. Estabelecimento 1, pH 6,46; Umidade 41,95% e cinzas 18,2%. O estabelecimento 2, pH de 6,7; Teor de umidade de 39,84% e cinzas 18,56%. Por fim o estabelecimento de número 3 pH de 6,33; Umidade de 43,35% e teor de cinzas 21,35%. Observa-se que, de uma forma geral, as amostras de todos os estabelecimentos encontraram-se com valores de pH próximo ao neutro e cinzas acima do permitido, sendo estes fatores que podem afetar diretamente a qualidade do produto final. Já o teor de cinzas, por sua vez, pode estar relacionado ao excesso de salga do produto, o que afeta não apenas suas características físico-químicas como também a qualidade sensorial. A umidade foi o único parâmetro que se encontrou dentro do permitido.

### **Conclusão**

De acordo com os resultados obtidos nas análises físico-químicas de cinzas, todas as amostras encontraram-se fora do padrão permitido, o que evidencia um problema na matéria-prima utilizada na elaboração do produto e excesso de cloreto de sódio no processo de salga, fatores que afetam a vida-de-prateleira e qualidade sensorial do produto. O município é um excelente produtor de charque em potencial. Entretanto, há a necessidade de um melhor cuidado da procedência da matéria-prima, objetivando melhorias no perfil físico-químico da carne de acordo com a legislação, bem como uma maior padronização no processo e na formulação do produto, que é o que se espera

de um estabelecimento que comercializa os produtos para todo o território nacional.

**Palavras-chave:** inspeção, produção, físico-química.