



Produção industrial de salsichas curadas com teores reduzidos de sal e gordura

Necessidades e desafios

As tendências atuais do mercado e várias empresas de consultoria internacionais, incluindo o apoio de pesquisa de mercado da Nielsen na Europa e América, mostram que 50% dos consumidores estão dispostos a pagar mais por um produto com características "saudáveis".

Os salames disponíveis no mercado apresentam teores de gordura e de sal que, por questões de saúde pública deverão ser reduzidos. No entanto, estes ingredientes são os principais responsáveis pelo sabor, textura e segurança microbiana do produto. Assim, os desafios deste projeto são a validação de novas estratégias em termos de receita e de processo para otimizar a redução industrial de sal e de gordura em salsichas curadas. De forma a serem atingidas as ambiciosas metas do projeto, foram testadas uma série de estratégias.



Melhoria do processamento alimentar através de atividades de I&D

A implementação de atividades de investigação leva à demonstração de que novas estratégias se revelam eficientes para reduzir simultaneamente o sal e o teor de ácidos gordos saturados nos enchidos secos.

No que toca aos fuets os melhores testes em termos de textura e sabor são com adição de óleo e fibra + KCl modificado + intensificador de sabor (extrato de levedura), podendo ser obtida uma redução de 70% de ácidos gordos saturados e 35% de sal.

Para o chouriço os melhores testes em termos de textura e sabor são com emulsão de gordura + KCl modificado + aromatizante natural, podendo ser obtida uma redução de 60% de ácidos gordos saturados e 40% de sal.

A avaliação sensorial destes produtos, realizados pela primeira vez por especialistas e consumidores, mostra que novas formulações estão muito perto das avaliações de controlo e não há diferenças globais significativas entre eles.

- 99% dos consumidores afirmam que comprariam os fuets.
- 89% dos consumidores afirmam que comprariam os chouriços.

Finalmente, a segurança microbiana dos novos enchidos foi validada por uma abordagem teste de desafio.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Como é que os produtores podem na prática beneficiar

O estilo de vida e de consumo do século XXI, num contexto de aumento da longevidade da população, e a redução radical do trabalho físico contra um estilo de vida sedentário, resulta numa exigência crescente por alimentos saudáveis e funcionais que contribuam para a prevenção de doenças cardiovasculares e obesidade, em especial em países desenvolvidos, países estes onde estão em causa essas doenças. Deste modo, as atividades do TeRiFiQ sobre enchidos oferecem às empresas produtoras **soluções para produtos mais saudáveis para os consumidores, sem perder a autenticidade dos mesmos**. O rendimento da redução à escala industrial é um pouco menor do que o de controlo, no entanto, pode-se concluir que os produtos reduzidos à escala industrial são acessíveis porque **os consumidores estão dispostos a pagar mais por este tipo de produtos**. Ainda não temos dados de mercado mas as conclusões comerciais após a Feira de ANUGA indicam que este é um conceito realmente inovador e os produtos apresentam um sabor excelente. Esta nova gama de produtos representa uma importante contribuição para uma alimentação saudável.

