

RESUMO

A realização deste trabalho foi para que obtivéssemos melhores informações sobre a composição centesimal de embutidos frescos, por ser este elaborado por várias indústrias e muito utilizado na alimentação humana, não havendo dados estatísticos disponíveis sobre sua composição. As análises realizadas que seguiram os métodos oficiais para controle de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Brasília-DF) conforme LANARA (13), obtiveram as seguintes médias gerais; Determinação de umidade 50,70%, cinzas 3,15%, glicose, sacarose e amido foram negativos ao teste qualitativo e nitrito residual que estava dentro dos padrões permitidos que é de 200 ppm. Na correlação entre umidade/proteína encontrou-se como média geral 4,2 e gordura/proteína 2,5. Nas análises de gordura obteve-se como média geral 30,60%, e proteína 11,94%, seguindo-se o método da Equipe Técnica do Dr. Renato Sarruge do Laboratório Endolab. Fez-se a determinação da temperatura no interior dos embutidos tendo como média geral 3,1°C e pH = 5,7. De todas as análises feitas por estarem dentro do que era previsto, poderão servir como importante subsídio para futuros padrões estabelecidos por órgãos competentes.