

## RESUMO

O sal de cozinha (NaCl) é uma das substâncias mais utilizadas na fabricação de produtos cárneos para realçar o sabor e solubilizar as proteínas da carne, sendo constituído de aproximadamente de 61% de elemento cloro (Cl) e 39% de elemento sódio (Na). No entanto, sua utilização tem sido questionada devido a relação existente entre o excesso de sódio nas dietas e a hipertensão arterial. Assim, o objetivo deste trabalho foi de estudar o efeito da redução de 25 e 50% de NaCl por KCl em duas partidas de salsichas, utilizando dois tipos de sais com reduzido teor de sódio, "Slim Sal" (66% KCl e 33% NaCl) e "Ligth Sal" (50% KCl e 50% NaCl), na aceitação pelo consumidor (teste de aceitabilidade e comparativo), na vida comercial (pH, atividade de água, número de ácido Tiobarbitúrico e contagem de aeróbios mesófilos e psicrotróficos) estocadas à 4° C e 8°C durante 60 dias. No teste de aceitabilidade os consumidores não detectaram diferença entre as salsichas padrão e as salsichas com reduzido teor de sódio, bem como no teste comparativo, confirmando assim a viabilidade da substituição do NaCl pelo KCl na produção de salsichas. As salsichas formuladas com "Slim Sal" com substituição de 25% e 50% de NaCl apresentaram maior redução do teor de cloreto de sódio (24,0% e 36,0%) do que o "Ligth Sal" (15,0% e 28,5%), respectivamente. A vida comercial das salsichas armazenadas a 4° C e 8° C mantiveram-se estáveis até 60 dias. Conclui-se assim ser viável substituir o NaCl pelo KCl nas formulações de salsichas com reduzido teor de sódio e sua aceitação pelos consumidores.

Palavras-chave: Salsicha, NaCl e KCl, análise sensorial e vida de prateleira