

RESUMO

Foram analisados 30 (trinta) baços bovinos azebuados, no que diz respeito a composição centesimal, digestibilidade protéica e presença de alguns minerais (ferro, cálcio e fósforo). Numa segunda etapa do trabalho foi elaborado o produto cárneo, mortadela (embutido cozido) na massa do qual adicionou-se 3,84% de baço bovino. Os resultados permitiram concluir ser o baço bovino uma víscera com valor nutricional próprio para o consumo humano "in natura", bem como, ser possível sua utilização como ingrediente protéico de origem animal em produtos cárneos, além de ser excelente fonte do mineral ferro.