

RESUMO

Verificou-se, tendo em conta os resultados expostos no quadro nº XI, ter havido diferença significativa entre as medias da salga seca e da umidade apenas no tempo de 24 horas. Nos demais, as diferenças havidas entre as medias não foram significativas. No que respeita as diferenças quando da apreciação dos resultados apresentados nos quadros I a X, poderão ser elas devidas à desuniformidade dos teores de umidade e de gordura. Efetivamente, a colheita das amostras foi feita ao acaso propositadamente com vistas a proporcionar resultados o mais reais possível tendo em vista a matéria prima normalmente empregada na indústria não ser, via de regra, selecionada quanto ao seu teor em gordura. Deste modo, o teor de gordura observado na carne faria com que o fenômeno de osmose, responsável pela eliminação da umidade, não se exercesse de maneira uniforme nas diversas amostras, justificando possivelmente as diferenças observadas na absorção do NaCl como se constata na análise do extrato seco desengordurado. Efetivamente, observa-se, no que se refere ao comportamento da gordura, que esta absorve o sal apenas em sua umidade livre fazendo com que as amostras ricas neste elemento mostrem um menor percentual de NaCl.