

Salame é um produto cárneo fermentado que usa a ação de bactérias e outros microrganismos, como bolores e leveduras, para sua elaboração. Culturas pré-determinadas são adicionadas a formulação para que a maturação e fermentação se tornem mais rápidas, eficientes e uniformes. Tais culturas são denominadas culturas *starters*, que são compostas por diversos microrganismos, uns responsáveis pela fermentação e conseqüente redução de pH, potencializam sabor e aroma, e outros, pela transformação de nitrato a nitrito e óxido nitroso (pertencentes à família dos *micrococaceae*), contribuem com a coloração característica dos produtos fermentados. O objetivo deste estudo é determinar a coloração de salames elaborados com diferentes culturas *starters*. Os microrganismos utilizados foram: *Staphylococcus xylosum* e *carneum*, *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus sake* e *Debaryomyces hansenii*. O produto foi elaborado com carne caprina, toucinho suíno e condimentos e, após, dividido em três tratamentos: T1 (controle, sem cultura *starter*), T2 (com cultura *starter* produzida em meio de plasma suíno) e T3 (com cultura *starter* comercial). As massas cárneas resultantes foram embutidas em tripa natural bovina, defumadas por uma hora e armazenadas em câmara climatizada com temperatura e umidade relativa do ar controladas (25 dias) até que o peso reduza 30% em relação ao inicial, garantindo a maturação e dessecação do produto e, tornando-o apto ao consumo. Após este período, os parâmetros L* (luminosidade), a* (teor de vermelho) e b* (teor de amarelo), serão determinados pelo Método CIELab* com um colorímetro Chroma Meter CR-300 (MINOLTA). A ação dos *Lactobacillus sake* reduzindo o pH do produto a 5,6-5,4; favorece a ação dos *micrococaceae* e por meio destas reações, aroma, sabor e coloração característicos do salame são produzidos, o que influencia a aceitação do consumidor aos produtos curados.