

179

CULTIVOS INICIADORES NA PRODUÇÃO DE SALAME ARTESANAL PROCESSADO EM PEQUENA ESCALA POR PRODUTORES DA REGIÃO FRONTEIRA NOROESTE. *Carlos Henrique Pagno, Maristela Cortez Sawitzki, Ângela Maria Fiorentini (orient.) (UNIJUI).*

Em função da cultura regional na região Fronteira Noroeste/RS a produção e consumo de embutidos cárneos é significativa, porém uma das dificuldades encontradas no processamento de salame artesanal, refere-se às condições ambientais como controle de temperatura e umidade relativa do ar, condições higiênico-sanitárias durante o processamento e maturação do produto. O uso de coadjuvantes tecnológicos como cultivos iniciadores, bactérias ácido lácticas e nitrato redutoras (*Micrococcaceae*), têm sido utilizados para melhoria da qualidade dos produtos cárneos fermentados. A presente pesquisa tem por objetivo caracterizar o produto artesanal e disponibilizar tecnologia de aplicação de cultivos iniciadores (fermentos) em escala piloto, para produtores de salames artesanais da região Fronteira Noroeste/RS, visando o melhoramento da qualidade e segurança do produto. Inicialmente procedeu-se a caracterização microbiológica e físico-química de amostras de salame artesanal de três produtores da região. Em seguida, foi disponibilizado os cultivos iniciadores (obtidos da microbiota natural de salames artesanais da região) a estes produtores para serem aplicados nas respectivas produções. Após a aplicação da tecnologia alternativa, realizou-se a caracterização dos produtos, através de novas análises microbiológicas e físico-químicas. Os dados obtidos (com repetição) apresentaram parâmetros microbiológicos (contagem de Mesófilos, coliformes totais e termotolerantes, *Staphylococcus coagulase positivo*, população de bactérias lácticas e Nitratos redutoras) e físico-químicos (pH, aw, nitratos e nitritos, cloretos, lipídeos, proteínas, ferro, cinzas, umidade, acidez em ácido láctico) com qualidade superior aos produtos não inoculados com culturas iniciadoras. Estes resultados indicam que a utilização de cultivos iniciadores na produção de embutidos cárneos artesanais constitui-se de uma alternativa para produção de alimentos com qualidade e segurança. (PIBIC).