

Utilização de cultura starter produzida em meio de cultura de plasma suíno para elaboração de embutido tipo salame de carne de cabra

**Daniele Hübner Bonfada, Guiomar Pedro Bergmann, Susana Cardoso
Liris Kindlein (orient.)**

As culturas starter são preparações que contêm microrganismos ativos ou latentes que desenvolvem atividades metabólicas desejadas assegurando ao produto cárneo confiabilidade em termos de saúde pública, em menor tempo de fermentação, obtendo-se um produto final de qualidade, com aroma, textura e sabor constantes. A produção de cultura starter obtida através de microrganismos isolados de salames artesanais fabricados em nosso país é uma alternativa na redução de custos de produção. O sangue suíno é rico em aminoácidos essenciais sendo um ótimo meio de cultura para o crescimento de bactérias ácido lácticas que são microrganismos extremamente exigentes do ponto de vista nutricional. A subutilização do sangue gera um volume excedente que é descartado no ambiente, elevando o nível poluente dos resíduos vindos dos abatedouros. Seu uso como meio de cultura em laboratórios, além de diminuir a poluição, minimiza os custos de produção. O presente estudo tem por objetivo inserir culturas starter ácido láctica comerciais ou naturais produzidas com ou sem plasma suíno em salames de carne caprina. Serão elaborados 4 lotes de salames: Controle (L1), sem cultura, L2, adição de cultura starter liofilizada de *Lactobacillus plantarum* produzida utilizando meio de cultura de plasma suíno, L3, adição de cultura liofilizada de *L. plantarum* produzida utilizando caldo MRS, L4, adição de cultura starter comercial Floracam SPX (Chr. Hansen) contendo bactérias ácido lácticas. O plasma, obtido de suínos abatidos em frigorífico sob inspeção federal, será utilizado para elaboração do meio de cultura (1%) para propagação de *Lactobacillus* segundo metodologia de Barboza et al. (1997). Serão avaliadas as características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais segundo legislação vigente.