



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE PRODUTOS CARNÉOS DE BAIXO CUSTO COMERCIALIZADOS NO SUL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

BEATRIZ DELBEM FIORESE; LAIS LIMA MACHADO

Introdução: Houve nos últimos anos, uma alta nos preços dos alimentos que incentivou os brasileiros a trocarem a carne por proteínas e comidas mais baratas, devido apresentarem um preço mais acessível. Porém acabam sendo alimentos ricos em conservantes com elevado teor de gordura, que não consumidos de forma controlada, são prejudiciais à saúde. **Objetivo:** Dessa forma, o presente estudo tem por objetivo quantificar o teor de PH, umidade, lipídios e cinzas presentes em alguns produtos cárneos de baixo custo (bife de Hamburguer, linguiça, Socol, salsicha e Empanado de frango), conferindo com os padrões já determinados pelas legislações vigentes. **Métodos:** Os produtos selecionados para estudo (hamburguer, Linguiça, salsicha, socol e Empanado de Frango), sendo alimentos de baixo custo comercializados no espírito santo, obtidos de supermercados das cidades de (Marataízes, Castelo e Venda Nova do Imigrante), foram levados até o laboratório de Bromatologia do Centro universitário São Camilo- ES, sendo armazenado em geladeira até o início das análises. Logo em seguida, as amostras foram removidas da embalagem para serem feitos as análises de umidade, Lipídios e cinzas e ph. Sendo que os resultados obtidos foram expressos em média e desvio-padrão. A umidade pode ser determinada, através da retirada de água dos alimentos por aplicação de calor, sendo calculada pela diferença do peso inicial e final das amostras. **Resultados:** Os resultados obtidos, foram expressos em média e desvio padrão, sendo para umidade foram: Socol (51,83%), Hamburguer (69,19%), Linguiça (46,8%), Empanado de Frango (51,16%), Salsicha (60,33%). Para cinzas obteve: Socol (4,33%), Hamburguer (2,36%), Linguiça (3,90%), Empanado de Frango (2,71%), Salsicha (4,14%). Enquanto Lipídios apresentou: Socol (7,32%), Hamburguer (4,80%), Linguiça (16,13%), Empanado de Frango (10,17%), Salsicha (15,68%). E PH teve valores: Socol (5,79%), Hamburguer (5,38%), Linguiça (6,08%), Empanado de Frango (5,63%), Salsicha (5,53%). **Conclusão:** Dessa forma, comparando com outros autores e regulamentos revelam que os produtos estão dentro dos valores exigidos pela legislação brasileira. Percebe-se a importância da efetivação de análises físico-químicas em alimentos, onde podem estabelecer a qualidade dos produtos e comprovar se estão adequados para o consumo.

Palavras-chave: LIPÍDIO; UMIDADE; PH; CINZAS; ANÁLISE.