

SECAGEM DE PRODUTOS CÁRNEOS PARA CÃES

***P. M. VOLPON¹, R. L. HENRIQUE², P. F. ROMANELLI³, J. C. THOMÉO³**

¹Aluna do DETA-IBILCE/UNESP ²Aluna de Pós-Graduação do PPG-ECA/UNESP

³Professor do DETA-IBILCE/UNESP

Rua Cristóvão Colombo 2265

15.054-000 - São José do Rio Preto-SP

e-mail: thomeo@ibilce.unesp.br

O mercado de produtos de alimentação de animais é dinâmico e apresenta novidades de consumo com grande frequência. Para processadores de produtos cárneos, a produção de alimentos para animais de estimação é uma opção de agregar valor a materiais que seriam subutilizados. Assim, tecidos como rim, pulmão e pâncreas, bem como aparas de cortes nobres de bovinos podem ser processados com a finalidade de ração animal.

Este trabalho teve por objetivo desenvolver bastões cilíndricos moldados para alimentação de cães, empregando-se duas formulações básicas: FORMULAÇÃO A, contendo aparas de cortes de carnes nobres, e FORMULAÇÃO B, contendo rim e pulmão. A ambas foram adicionados proteína texturizada de soja (PTS), propileno-glicol (PG), tripolifosfato (TPF), aromatizantes e outros aditivos. O método estático gravimétrico foi usado para avaliar as isotermas de sorção destas formulações, inicialmente com todos os ingredientes e, posteriormente, retirando-se isoladamente PTS, PG e TPF, para avaliar a importância de cada um desses constituintes nas características do produto final. Os testes de secagem foram realizados em um secador de convecção forçada em leito fixo, a 70°C e 1m/s de velocidade do ar, com bastões de cerca de 15cm de comprimento e 0.7cm de diâmetro. Os resultados indicaram que os bastões feitos com aparas são mais firmes e flexíveis, que os feitos com rim e pulmão são quebradiços, que os constituintes desempenham papéis distintos em cada formulação durante o processo de secagem e que os constituintes PTS e PPG são os que mais afetam as características de secagem.

*Bolsista FAPESP.