

VALORES DE pH, ACIDEZ E COR DO CHOURIÇO COMERCIALIZADO NA REGIÃO DO SERIDÓ DO RIO GRANDE DO NORTE

Francisco Cesino de Medeiros Júnior¹; Terezinha Domiciano Dantas Martins¹; Wadme Inácio Bezerra¹; Eleonore de Souza Batista¹; Jerônimo Galdino dos Santos¹; José Jordão Filho¹
CCHSA - UFPB¹; cesinocaico@yahoo.com.br

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Introdução

Práticas recorrentes nas sociedades camponesas européias, a criação e a matança do suíno e, subsequente, a preparação dos derivados da carne e do sangue, foram levadas para América Latina. Em diversas regiões do Brasil, o sangue é associado ao sal, à gordura e a outros temperos apimentados para preparação de lingüiças de sangue ou chouriços. Para o sertanejo da meso-região do Seridó do Rio Grande do Norte, o porco não lhe dá apenas carne; quase todas as suas partes são consumidas, inclusive seu sangue que é transformado no doce chamado chouriço. Apesar das mudanças ocorridas nessas últimas décadas com o êxodo rural, quando muitas famílias que residiam no campo foram impulsionadas a migrarem para os centros urbanos, causando muitos problemas, em especial a dispersão familiar, ainda se continua a criar porco e a fazer chouriço no Seridó (DANTAS, 2004). Pode-se dizer que a prática desse doce é uma tradição centenária, estando fortemente marcada por elementos do contexto rural, uma vez que apenas nas últimas décadas do século XX foi levada para os núcleos urbanos. Tanto no campo como na cidade essa atividade ainda conserva a maioria de seus aspectos antigos, apesar das mudanças que vem ocorrendo ao longo dos tempos com o advento de novas tecnologias e da inserção de novos alimentos no sistema alimentar seridoense (CAVIGNAC e DANTAS, 2005). Servido como sobremesa, o chouriço se caracteriza por ser um doce exótico, pastoso de cor preta, normalmente apresentando com cobertura de castanhas de caju assadas, cuja combinação culinária envolve sangue e banha de porco, rapadura, castanha de caju, leite de coco, farinha de mandioca, especiarias (canela, erva-doce, cravo, pimenta do reino e gengibre) e sal. Observa-se então um paradoxo nas restrições a esses alimentos. O chouriço mesmo sendo proibido para algumas categorias de pessoas (mulheres grávidas) tem alto valor nutricional na alimentação (DANTAS, 2004).

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as variáveis pH, acidez e a cor do chouriço comercializado na meso-região do Seridó do Rio Grande do Norte.

Material e Métodos

O estudo foi realizado no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, Campus III – Bananeiras - PB. Foram avaliadas seis amostras de chouriço, adquiridas em estabelecimentos comerciais (feira- livre e mercados) das cidades de Caicó, São João do Sabugi e São José do Seridó, localizados na meso-região do Seridó do Rio Grande do Norte, Brasil. As amostras de chouriço embaladas em latas vazias de óleo, leite ou doce de leite, foram colocadas em uma caixa de papelão e posteriormente encaminhadas ao Laboratório, para a realização das análises físico-químicas (pH e cor). O pH foi determinado com medidor de pH digital modelo TEC – 2. A análise da variável acidez foi realizada a partir das Normas do Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2005). A avaliação objetiva da cor foi determinada com o auxílio de um calorímetro portátil do tipo Minolta mod. CR-10, no sistema L*a*b* conforme os procedimentos proposto por HUNTER (1958). O delineamento foi o inteiramente casualizado, e as médias foram analisadas pelo teste de SNK (P<0,05).

Resultados e Discussão

Os valores médios de pH e cor do doce chouriço comercializado na meso-região do Seridó do Rio Grande do Norte, estão apresentadas na Tabela 1. Observou-se que para os valores

de pH a amostra B apresentou maior (7,53) teor para esta variável diferindo estatisticamente ($P < 0,05$) das demais amostras. Já a amostra C apresentou o menor valor (6,01) diferindo ($P > 0,05$) de A, B D e F, com exceção da amostra E cujo valor foi estatisticamente iguais. Estes valores de forma geral são considerados satisfatórios para este tipo de produto já que não existe nenhum parâmetro para esta variável na legislação vigente. Quanto à acidez, observou-se diferença das médias apenas na amostra B (2,18), sendo que as demais amostras não diferiram significativamente ($P < 0,05$) entre si. Os resultados da avaliação da cor mostraram uma variação para os valores de luminosidade (L^*) e os teores de vermelho (a^*) e amarelo (b^*), sendo verificada uma disparidade entre as médias obtidas nas amostras D e E na qual se observou os valores mínimo e máximos obtidos neste estudo para a variável (a^*). Os valores mostram que a amostra do chouriço C apresentou uma coloração mais escura que as demais amostras analisadas (16,17), porém foi estatisticamente igual aos valores das amostras B e F. Já na amostra F verificou-se uma cor mais clara (18,07), cujo qual diferiu ($P < 0,05$) apenas de C. Quanto maior o valor da coordenada a^* , mais intensa será a cor vermelha, ou seja, a amostra de chouriço E possui uma coloração mais avermelhada se comparada às demais amostras estudadas, apresentando valor médio de (1,77), diferindo ($P < 0,05$) das demais amostras com exceção da F que apresentou um valor (1,67) estatisticamente igual, que por sua vez não diferiu da amostra A. Com relação à coordenada b^* esta mostra as cores de amarelo ao azul; as amostras obtiveram valores distintos, sendo que a amostra A se apresentou mais amarela (18,70) que as de mais amostras, porém, diferiu estatisticamente apenas da amostra D que apresentou o menor teor (16,97). Esta variação da coloração entre as amostras reflete a falta de padronização ligada à diversidade de ingredientes utilizados na fabricação do doce chouriço, como o sangue de porco e a rapadura, como também a forma de armazenamento do produto.

Considerações finais

Os resultados das análises de pH, acidez e cor do chouriço (doce) comercializado na região seridoense do Rio Grande do Norte demonstraram variações na composição do produto. As quais são decorrentes da não padronização da quantidade de ingredientes utilizados na fabricação do chouriço.

Referências

- CAVIGNAC, J. A.; DANTAS, M. I. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó, **Sociedade e Cultura**, v. 8, nº. 2, Jul/Dez. 2005, p. 63-78.
- DANTAS, M.I. O Chouriço no Seridó: transformação do sangue em doce. **Holos**, Ano 20, dezembro de 2004.
- HUNTER, R.S. Photoelectric color difference meter. **J. Opt. Soc. Am.** 48, nº 12, 985-995, 1958.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. 3 ed. São Paulo, 1985, v.1, 533p.

Tabela 1. Resultados da análise de pH, acidez e da cor do chouriço comercializado na Região do Seridó do Rio Grande do Norte.

Amostras	Determinações				
	pH	Acidez	Cor		
			L	a*	B*
A	6,70 ^c	3,19 ^a	17,73 ^a	1,50 ^b	18,70 ^a
B	7,53 ^a	2,18 ^b	17,03 ^{ab}	1,07 ^c	17,50 ^{ab}
C	6,01 ^d	3,03 ^a	16,17 ^b	0,80 ^d	18,03 ^{ab}
D	7,18 ^b	2,86 ^a	17,73 ^a	0,57 ^c	16,97 ^b
E	6,20 ^d	3,03 ^a	17,00 ^{ab}	1,77 ^a	18,40 ^{ab}
F	6,99 ^b	2,69 ^a	18,07 ^a	1,67 ^{ab}	17,97 ^{ab}
C.V (%)	1,70	8,01	2,89	9,60	3,30

^{a,b} Média seguida de letras minúsculas distintas na coluna diferem entre si pelo Tukey SNK (P < 0,05).