



Investigadores revelam estado da Salsicharia Tradicional Portuguesa

Investigadores das Universidades de Lisboa, Évora e Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), realizaram um estudo sobre a Salsicharia Tradicional Portuguesa, na “procura de estratégias para a melhoria da segurança e qualidade”.

Este estudo, financiado pela FCT e com coordenação de Maria João Fraqueza da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa, contemplou várias abordagens para “demonstrar e melhorar a segurança sanitária de enchidos tradicionais”.

A UTAD foi responsável pela investigação aplicada, nomeadamente na “utilização de bactérias fermentativas produtoras de bacteriocinas” e na demonstração da “eficácia de alguns ingredientes habitualmente utilizados no fabrico de enchidos no controlo de microrganismos patogénicos”.

Neste âmbito, os resultados obtidos pela equipa da UTAD, composta pelos investigadores Luis Patarata e Alexandra Esteves, revelaram-se “promissores”, tendo sido “demonstrada a exequibilidade de utilização de fermentos lácticos em enchidos tradicionais, para melhorar a sua segurança sanitária, sem que haja comprometimento das suas características sensoriais”, afirma Luis Patarata.

Foi também demonstrado que a “utilização de vinho e de alho, frequentemente utilizados no tempero de enchidos, têm um papel importante na redução dos microrganismos patogénicos”,

acrescenta.

Segundo o investigador da UTAD a utilização de “óleos essenciais de algumas plantas”, habituais na aromatização normal destes produtos” revelou um “bom potencial de utilização para melhorar a segurança sanitária, ainda que esta deva ser condicionada pelas modificações sensoriais que provoca, exigindo aplicação prudente”.

Os resultados do estudo foram apresentados a 15 de dezembro, no seminário “Segurança Sanitária em Enchidos Tradicionais Portugueses”, realizado na UTAD