



**ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE LINGUIÇA TIPO FRESCAI DE FRANGO
ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO AGROINDUSTRIAL.**

Kenia Alves Pereira¹, Jocielys Jovelino Rodrigues ²

RESUMO

Este estudo teve como objetivo elaborar e avaliar linguiças frescias de frango adicionadas com farinha de resíduo agroindustrial, especificamente o bagaço de malte proveniente da indústria cervejeira. Foram desenvolvidas quatro formulações, 0% , 3% , 6% e 9% de farinha de resíduo agroindustrial, com o objetivo de avaliar o impacto nas propriedades físico-químicas das linguiças. A farinha foi obtida por meio da secagem e moagem do resíduo cervejeiro, sendo incorporada nas formulações em diferentes proporções. As análises físico-químicas realizadas incluíram pH, umidade, proteínas, cinzas, e lipídios, enquanto as análises microbiológicas da carne de frango e da farinha do resíduo agroindustrial verificaram a presença de coliformes, fungos, leveduras, e *Salmonella spp*. Os resultados indicaram que a adição da farinha de resíduo aumentou a retenção de umidade nas formulações. O teor de proteínas também foi beneficiado nas formulações com adição de farinha, especialmente nas formulações com 3% e 6% de resíduo. A formulação com 9% de farinha apresentou maior teor de diluição do conteúdo de proteínas e cinzas, mas manteve a qualidade geral do produto. A pesquisa mostrou que é possível utilizar subprodutos industriais para o desenvolvimento de alimentos mais nutritivos e sustentáveis, reforçando a importância de práticas que promovam a sustentabilidade no setor alimentício.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Farinha, Linguiça.

¹Aluno do curso de engenharia de alimentos, Departamento do Centro de Ciências e tecnologia Agroalimentar, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: keniaalves.jpg@gmail.com

²Doutor, Professor do centro de ciências e tecnologia agroalimentar, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: jocielys.jovelino@ufcg.edu.br



**ELABORATION AND EVALUATION OF FRESH SAUSAGE THE CHICKEN
ADDED AGROINDUSTRIAL WASTE FLOUR**

ABSTRACT

This study aimed to develop and evaluate fresh chicken sausages added with agro-industrial residue flour, specifically malt pomace from the brewing industry. Four formulations were developed, 0%, 3%, 6% and 9% of agro-industrial residue flour, with the aim of evaluating the impact on the physical-chemical properties of the sausages. The flour was obtained through drying and grinding the brewing residue, being incorporated into the formulations in different proportions. The physicochemical analyzes carried out included pH, moisture, proteins, ash, and lipids, while the microbiological analyzes of chicken meat and flour from agro-industrial residue verified the presence of coliforms, fungi, yeasts, and *Salmonella* spp. The results indicated that the addition of waste flour increased moisture retention in the formulations. The protein content also benefited in formulations with added flour, especially in formulations with 3% and 6% residue. The formulation with 9% flour showed high content diluted protein and ash content, but maintained the overall quality of the product. Research has shown that it is possible to use industrial byproducts to develop more nutritious and sustainable foods, reinforcing the importance of practices that promote sustainability in the food sector.

Keywords: Sustainability, Flour, Sausage.