



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Animal Business Brasil

Data: 07/05/2015

Caderno/Link: Pág. 45

Assunto: ESALQ desenvolve mortadela com menos 66% de gordura

### ESALQ desenvolve mortadela com menos 66% de gordura

A substituição da gordura animal pela vegetal na fabricação de mortadela reduziu em 66% a percentagem total de gordura no produto em uma pesquisa realizada no Laboratório de Qualidade e Processamento de Carne da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), da Universidade de São Paulo. A legislação brasileira admite até 30% de gordura na mortadela e no novo produto esse limite ficou em torno de 13%.

Outra conclusão da pesquisa: os testes com a nova mortadela mostraram que o produto possui menos ácidos graxos saturados, substâncias



nocivas à saúde. A nova mortadela é do tipo Bologna, feita somente com carne bovina e suína.