

## ERRATA

- Na pág. 9, linha 35, onde se lê: aproximadamente 25%, leia-se aproximadamente 25% ou 16% de redução do teor de sódio (de 900 mg/100g para 750 mg/100g)
- Na pág. 9, linha 39, incluir: emulsionados
- Na pág. 11, linha 12, onde se lê: mechanically recovered poultry meat (MRPM), leia-se mechanically separated poultry meat (MSPM)
- Na pág 11, linha 36, incluir: emulsion
- Na pág. 35, linha 6, onde se lê: pH melhor, leia-se pH menor
- Na pág. 45, linha 24, onde se lê: nitrito e nitrato, leia-se nitrito
- Na pág. 50, Tabela 8, onde se lê: cloreto de potássio 0,25%, leia-se cloreto de potássio 0,85%
- Na pág. 50, Tabela 8, onde se lê: fosfato 0,85%, leia-se fosfato 0,25%
- Na pág. 53, linha 27, onde se lê: Express, leia-se Expert
- Na pág. 71, linha 18, incluir: Outro fator importante que pode ter garantido a estabilidade da emulsão em todos os ensaios desta matriz cárnea seria a presença de proteína texturizada de soja e fécula de mandioca que tem propriedades de se ligar à água, diminuindo as perdas de exsudado neste teste, desta maneira, os níveis de sais estudados não apresentaram efeito sobre a variável dependente
- Na pág. 72, linha 10, onde se lê: Tabela abaixo, leia-se Tabela 2
- Na pág. 73, linha 2, onde se lê: Segundo o regulamento de identidade de salsicha (BRASIL a, 2000), a umidade está um pouco acima do permitido que é de 60%, porém se considerarmos que a RDC nº 360 de dezembro de 2003 (BRASIL, 2003) que admite uma tolerância de mais 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo, que seriam condizentes com a legislação vigente, o teor de gordura estaria dentro dos padrões de qualidade, mas adequações seriam necessárias para a comercialização do produto em escala comercial. Leia-se: O teor de umidade atende ao regulamento de identidade de salsicha (BRASIL, 2000a), que determina que este seja de no máximo 65%.
- Na pág. 84, linha 21, onde se lê: detectaram, leia-se distinguiram
- Na pág. 104, linha 15, onde se lê: Provavelmente, leia-se Possivelmente
- Na pág. 119, linha 7, onde se lê: aproximadamente 25% de sódio nas salsichas estudadas, leia-se: aproximadamente 25% de cloreto de sódio ou 16% de sódio nas salsichas estudadas