Proteínas

* Principales constituyentes estructurales y funcionales de carnes procesadas
* Según el reglamento técnico de identidad y calidad de salami (Brasil, 2000), este debe tener una cantidad de proteína mínima de 20%, dentro de las muestras el rango fue de 11,32% a 41,27%

Proteína/Humedad

* Se sugiere su utilización como un indicador más de la calidad de estos productos
* Las muestras presentaron valores desde 0.70 a 3.36

Grasas

* Componente con función tecnológica importante, esencial para el desarrollo del sabor, aroma y textura final.
* En las muestras el valor de grasa varió entre 7.44 y 48.83%, sin embargo el reglamento técnico de identidad y calidad estipula un valor máximo de 35%.
* Esta característica evaluada fue la que presento mayor variabilidad con un coeficiente de variación de 30.77%

Únicamente 46% de las muestras de salamis cumplen con los valores establecidos por el reglamento técnico de identidad y calidad del salami (Brasil, 2000). Estos resultados muestran variaciones importantes en la composición de los salamis elaborados por pequeñas industrias al sur de Brasil.