

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMBUTIDO COZIDO DE JACARÉ DO PANTANAL (*Caiman Yacaré*)

Keyvylin dos Santos Pais¹; Monique Mendes dos Santos¹; Ângela Dulce CavenaghiAltemio¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados, Faculdade de Engenharia.

E-mail: keyvylinpais@hotmail.com

Palavras-chave: Jacaré-do- Pantanal, inulina, proteína de soja, embutido

A exploração de carne-de-jacaré tem tido boa aceitabilidade devido características típicas de carnes comuns, é considerada uma rica fonte de proteína de origem animal, retém alto valor biológico, insignificantes valores de colesterol, alta digestibilidade e constata-se potencial tecnológico para elaboração de derivados. A inulina vem sendo utilizada industrialmente em alimentos como substituto de gordura, para reduzir o valor calórico, para promover retenção de água e enriquecer alimentos com fibra Os embutidos são produtos formados a base de carne picada e condimentada, pode ser cru ou cozido. O objetivo deste trabalho foi elaborar embutido cozido de carne de jacaré-do-Pantanal (*Caimanyacaré*), tipo linguiça calabresa com diferentes concentrações de inulina avalia-lo sensorialmente pelo teste de aceitação e intenção de compra. Elaboraram-se embutidos com iscas de carne de jacaré com a seguinte composição básica: Proteína de soja (2,5%), Sal refinado (2,0%), Especiarias (1,6%), Polifosfato de sódio (0,5%), Açúcar (0,4%), Ácido ascórbico (0,05%), Nitrito de sódio (0,015%) e variou-se a concentração de inulina que foram de 1%, 2% e 3%, tratamentos 1, 2 e 3, respectivamente. Para análise sensorial foi realizado teste de aceitação com 50 consumidores que avaliaram os atributos aroma, cor, sabor, textura, aparência e aceitação global, utilizando escala hedônica estruturada mista de 9 pontos, onde, 9 = gostei muitíssimo a 1=desgostei muitíssimo. Na mesma ficha foi solicitado a intenção de compra utilizando escala de 5 pontos, onde

“EMPREENDEDORISMO PARA A INDÚSTRIA DE
ALIMENTOS: Cultivando Ideias e Transformando em Negócios.”

5= certamente compraria a 1= certamente não compraria. Também foi calculado o índice de aceitabilidade que é a razão entre a média do atributo pela maior nota atribuída vezes 100. As médias dos escores para os atributos “aparência” e “cor” para todos os tratamentos variaram de “gostei pouco” a “gostei moderadamente”, enquanto para o atributo “textura” foi somente o T3 e para aceitação global foram os T2 e T3. Para os atributos “aroma” e “sabor” as médias dos escores variaram de “gostei moderadamente” a “gostei muito” em todos os tratamentos. Enquanto para os atributos “textura” foi para os tratamentos 2 e 3, e “aceitação global” somente o T1. Pelo índice de aceitabilidade produtos com valores superiores a 70% são considerados aceitos. Pelos resultados encontrados os valores atributos variaram de 70,00% a 87,11%, e somente o atributo “cor” do T1 e T2 obtiveram valores inferiores que foram de 68,67% e 68,89%, respectivamente, podemos dizer que os produtos foram aceitos. Pela intenção de compra o somatório das intenções de certamente com provávelmente compraria foram de 72% (T1), de 62% (T2) e 64% (T3). Quando comparamos o índice de aceitabilidade do atributo “aceitação global” com a intenção de compra observa-se que o T1 (1% de inulina) apresentou valores superiores em relação aos demais tratamentos. Constata-se que é possível produzir embutido cozido de carne de jacaré do pantanal com até 3 % de inulina, sem prejudicar as características sensoriais do produto, porém com 1% teria melhor aceitação, e com menor custo de produção.