

COMPOSIÇÃO PROXIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DE EMBUTIDO COZIDO ELABORADO COM CARNE E / OU CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*)

DALEASTE, Luana Teixeira¹ (luanadaleaste@gmail.com); ZITKOSKI, João Luiz² (joaoluiz@ms.senai.br); ALTEMIO, Angela Dulce Cavenaghi³ (angelacavenaghi@hotmail.com)

¹ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD; ² Técnico Especializado I do IST - Instituto Senai de Tecnologia; ³ Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD

Introdução

A Tilápia do Nilo é considerada a espécie de maior importância para a expansão da aquicultura no mundo e sua carne muito apreciada pelo consumidor, fatores que favorecem o potencial mercadológico. A Carne Mecanicamente Separada (CMS) consiste da separação mecanizada das partes comestíveis do pescado que não são aproveitadas no seu processamento. A linguiça é um produto cárneo industrializado que pode ser classificada de acordo com a tecnologia e composição de fabricação, portanto a Linguiça Calabresa é o produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

Objetivo

O objetivo deste trabalho foi determinar a composição proximal e avaliar os atributos sensoriais de embutido cozido tipo linguiça calabresa elaborada com carne e/ou carne mecanicamente separada de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), buscando subsidiar a industrialização do pescado no Mato Grosso do Sul.

Materiais e métodos

A CMS foi obtida a partir dos resíduos da filetagem da Tilápia, cedidos pelo Mar e Terra, Itaporã-MS, utilizando despulpadeira. Para elaboração dos embutidos cozidos foram elaboradas três formulações variando a porcentagem de CMS ou filé de Tilápia onde: T1 com 100% de CMS, T2 com 50% de CMS e 50% de Filé e T3 com 20% de CMS e 80% de Filé, sendo os demais ingredientes na mesma proporção para todas as formulações que foram água, proteína de soja, sal, especiarias, ácido ascórbico, nitrito de sódio e corante. A composição proximal (proteína, umidade, cinzas, lipídeos e carboidratos) foi determinada segundo método oficial. A avaliação sensorial foi pelo teste de aceitação para atributos odor, cor, sabor e textura utilizando-se de escala hedônica estruturada vertical de categoria mista de 9 pontos. Para o cálculo do índice de aceitabilidade dos atributos odor, cor, sabor e textura, utilizou-se a relação entre a média das notas atribuídas e a máxima nota atribuída, multiplicado por 100, e considera-se aceita amostras que obterem índices maiores que 70%. A Figura 1 apresenta os embutidos cozidos tipo linguiça calabresa de Tilápia das 3 formulações.



Figura 1. Embutidos cozidos tipo linguiça calabresa de Tilápia (*Oreochromis niloticus*).

Resultados e discussão

A Tabela 1 apresenta composição proximal dos embutidos cozidos tipo linguiça calabresa elaborada com carne e/ou carne mecanicamente separada de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*).

Tabela 1. Composição proximal dos embutidos cozidos tipo linguiça calabresa.

Determinações	T1	T2	T3
Umidade (%)	58,64 ^a ± 1,56	58,02 ^a ± 2,71	58,52 ^a ± 0,53
Proteína (%)	34,68 ^a ± 2,47	38,19 ^a ± 1,70	37,15 ^a ± 0,16
Lipídios (%)	10,88 ^a ± 0,02	2,83 ^b ± 0,95	8,78 ^a ± 0,97
Cinzas (%)	3,23 ^a ± 0,08	3,19 ^a ± 0,05	3,22 ^a ± 0,00

Médias na mesma linha com letras diferentes diferem estatisticamente ao nível de 5% de significância pelo teste de Tukey. T1=100% de CMS; T2=50% de CMS; T3=20% de CMS.

Os teores de umidade observados nas três formulações (T1, T2 e T3) não tiveram diferença significativa em nível de 5%. Os teores de umidade variaram de 58,02 a 58,64%, atendendo a legislação brasileira que estabelece máximo de 60% para linguiça cozida. Os valores de proteínas ficaram bem acima do mínimo estabelecido pela legislação que é de 14%, onde variou de 24,68 a 28,19%. O valor máximo para lipídeos é de 35%, e o obtido para as formulações variaram de 2,83 a 10,88, portanto bem mais saudável e ainda de gordura boa, pois tem ômega 3 e 6. Os valores de cinzas variaram de 3,19 a 3,23% devido à adição dos ingredientes e aditivos.

A Tabela 2 apresenta os valores dos escores médios pelo teste de aceitação e índice de aceitabilidade para atributos odor, cor, sabor e textura dos embutidos cozidos tipo linguiça calabresa elaborada com carne e/ou carne mecanicamente separada de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*).

Tabela 2. Teste de aceitação e índice de aceitabilidade (IA) dos embutidos cozidos.

Tratamentos	Odor	Cor	Sabor	Textura
T1	7,0 ^a ±1,4 (77,3%)	6,5 ^a ±1,6 (72,7%)	6,3 ^a ±1,8 (62,8%)	5,0 ^a ±1,7 (63,0%)
T2	7,6 ^b ±1,1 (84,7%)	7,4 ^b ±1,3 (82,7%)	7,9 ^b ±0,9 (88,0%)	7,7 ^b ±1,0 (85,6%)
T3	7,0 ^{a,b} ±1,6 (78,2%)	7,2 ^{a,b} ±1,3 (79,8%)	7,1 ^c ±1,5 (78,4%)	6,2 ^c ±1,7 (69,1%)

Médias na mesma linha com letras diferentes diferem estatisticamente ao nível de 5% de significância pelo teste de Tukey. (IA) T1=100% de CMS; T2=50% de CMS; T3=20% de CMS.

Pelo teste de aceitação os valores médios dos escores dos atributos das formulações avaliadas variaram de nem gostei nem desgostei (5,0) a gostei muito (8,0). A formulação 2 recebeu os maiores escores que variaram de gostei moderadamente a gostei muito em todos atributos avaliados, com isto obteve índice de aceitabilidade superiores a 70%, e foi considerada aceita pelos consumidores em todos atributos

Conclusão

Conclui-se que é possível elaborar embutido cozido de CMS e ou filé de Tilápia com alta porcentagem de proteína e baixos teores de lipídeos e com boa aceitabilidade pelos consumidores.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico