



## **ELABORAÇÃO DE EMBUTIDO CÁRNEO DEFUMADO E APLICAÇÃO DE TESTE SENSORIAL<sup>1</sup>**

*Ana Cristina Rosso<sup>2</sup>, Gabriel Knorst<sup>3</sup>, Jéssie da Natividade Schöffner<sup>4</sup>, Raul Vicenzi<sup>5</sup>.  
UNIJUI*

**INTRODUÇÃO:** Os embutidos cárneos, bastante conhecidos por suas características sensoriais próprias e desejáveis, são produtos constituídos a base de carne picada e condimentada que após o processo de cura e defumação, adquirem odor e sabor característicos, além de ter sua vida de prateleira prolongada pelo processo de desidratação (Terra, 1998). A defumação é aplicada, via de regra, após o processo de cura contribuindo para a conservação. Visando otimizar os resíduos gerados na indústria frigorífica, buscaram-se idéias inovadoras no mercado referente a peças que inicialmente não tem alto valor e tornando-se, muitas vezes um problema dentro da indústria em virtude da sua produção demasiada e destino incerto. Uma das alternativas encontradas é incorporar a utilização de pele suína nos processos de produção de embutidos. Neste sentido, objetivou-se, elaborar um embutido cárneo defumado a base de carne suína com adição de pele suína e analisar sua aceitabilidade. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi elaborada uma lingüiça frescal defumada a base de carne suína e condimentos. Inicialmente procedeu-se a moagem da carne suína em moedor industrial bem como o ingrediente a ser adicionado intencionalmente, a pele cozida de suíno. Esta por sua vez, foi triturada duas vezes em máquina moedora de carne de espessura fina a fim de reduzir o tamanho de suas partículas. Adicionaram-se os demais ingredientes, sal de cura, sal comercial (Cloreto de Sódio), condimentos e açúcar. Misturaram-se todos os ingredientes, exceto a pele cozida, obtendo uma massa. Deixou-se descansar para ocorrer à penetração dos sais de cura e condimentos. A partir de então, adicionaram-se as seguintes concentrações variadas de pele suína cozida: 0%, 3%, 6% e 9% respectivamente. A massa foi embutida em tripa sintética e levada ao defumador por 36 horas a uma temperatura de em média 30°C. As lingüiças em forma de peça única ficaram expostas no formato vertical em varas no defumador. Para a avaliação sensorial, a lingüiça defumada foi fatiada em rodela e posta em prato descartável juntamente com um código para cada amostra. Junto às amostras os provadores não treinados receberam um copo de água, que serviu para minimizar o sabor de uma amostra e outra. Também, receberam uma ficha a qual deveriam preencher conforme a instrução passada pelos aplicadores do teste. O teste foi aplicado com 60 provadores não treinados na UNIJUI – Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - Campus Santa Rosa, com idade entre 18 a 22 anos idade, sendo 57% do sexo feminino, que avaliaram cada formulação do produto sensorialmente segundo uma escala hedônica de 7 pontos, ancorada no extremo inferior no termo “desgostei extremamente” e no extremo superior no termo “gostei extremamente”. Os dados foram analisados pelo teste de variância ANOVA considerando nível de 5% de probabilidade. **RESULTADOS:** Analisando as amostras oferecidas, observou-se através de variância dos dados, que os níveis de aceitação da adição de pele suína cozida na porcentagem de 0, 3, 6 e 9% foram 69,52%; 72,86%; 74,52% e 65,71% respectivamente, indicando a possibilidade de se adicionar até 6% de pele cozida ao embutido cárneo tendo boa aceitação por parte dos provadores. Já de acordo com a literatura, a amostra que tiver IA (Índice de Aceitação) maior de 70% será considerada aceita pelos consumidores.



# CT&I e SOCIEDADE

XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XV JORNADA DE PESQUISA  
XI JORNADA DE EXTENSÃO

4 a 8 de OUTUBRO de 2010



**CONCLUSÃO:** A partir dos dados obtidos, apesar de não haver diferença significativa entre as amostras, duas delas tiveram um IA superior a 70% (amostras 3 e 6%) indicando assim que, se este produto com ambas formulações, teria espaço no mercado e na mesa do consumidor. Porém, como o IA foi muito próximo ao mínimo estabelecido, sugerimos que a formulação deveria ser repensada e o teste aplicado novamente, porém com provadores treinados.

<sup>1</sup> Trabalho realizado no componente curricular de Análise Sensorial no curso de graduação em Química Industrial de Alimentos.

<sup>2</sup> Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUI. [aninharosso@yahoo.com.br](mailto:aninharosso@yahoo.com.br)

<sup>3</sup> Aluno do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUI. [gabrielglk@yahoo.com.br](mailto:gabrielglk@yahoo.com.br)

<sup>4</sup> Aluna do curso de graduação em Química Industrial de Alimentos da UNIJUI. [je\\_schoffer@yahoo.com.br](mailto:je_schoffer@yahoo.com.br)

<sup>5</sup> Professor Doutorando do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI, orientador. [rvicenzi@unijui.edu.br](mailto:rvicenzi@unijui.edu.br)