

Engenharia de Alimentos

Avaliação sensorial de quibe produzido com a utilização de carne mecanicamente separada de tilápia (*Oreochromis niloticus*)

Giovanni Aleixo Batista - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, Departamento de Ciência dos Alimentos - DCA, UFPA, bolsista PIBIC/UFPA gbatista@engalimentos.ufpa.br

Laura Superbi Loures - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, Departamento de Ciência dos Alimentos - DCA, UFPA

Maysa Costa Alves - Doutoranda em Ciência dos Alimentos - DCA, UFPA

Ana Cristina Ribeiro - Doutoranda em Ciência dos Alimentos - DCA, UFPA

Douglas Roberto Guimarães Silva - Doutorando em Ciência dos Alimentos - DCA, UFPA

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta - Professora orientadora, DCA, UFPA - Orientador(a)

Resumo

Cada vez mais as pessoas buscam produtos práticos para suas refeições, pois não dispõem, no dia a dia, de tempo suficiente para preparo de alimentos mais elaborados. Em contrapartida, buscam também alimentos mais nutritivos, dentre os quais o pescado se destaca em razão dos benefícios por ele proporcionado à saúde humana. O beneficiamento de peixes produz uma grande quantidade de resíduos, que uma vez descartados indevidamente, poluem e danificam o meio ambiente. Para minimizar estas perdas e contribuir para um menor impacto ambiental, torna-se necessário o desenvolvimento de técnicas e produtos que otimizem o processamento e o aproveitamento do pescado. Sendo assim, a produção de carne mecanicamente separada (CMS) surge como uma alternativa para tentar sanar estes problemas e ainda conseguir aumentar o valor agregado com sua utilização em produtos derivados, os quais precisam não só contribuir para resolver essas questões, mas também ser aceitos pelos consumidores. Desta forma, este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial e intenção de compra do quibe produzido com a substituição parcial (50 %) do filé pela carne mecanicamente separada de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), proveniente de resíduos da filetagem. Para a produção dos quibes, o trigo foi hidratado em 1 litro de água uma hora antes do processamento. O filé de tilápia, após descongelado, foi moído em um triturador e quando pertinente adicionado a formulação juntamente com a CMS e os demais ingredientes. Todos os quibes foram moldados manualmente, respeitando-se 20 g por amostra, e fritos em óleo de soja. Participaram da avaliação sensorial 100 indivíduos não treinados de ambos os sexos, sendo 32% do sexo masculino e 68% do sexo feminino, com faixa etária entre 18 e 60 anos. Quanto a aceitação global, 85% dos provadores gostaram extremamente/gostaram muito do produto e apenas 15% delas gostaram moderadamente/gostaram ligeiramente. Vale ressaltar que ninguém desgostou. Além disso, 49% dos participantes declararam que o quibe apresentou sabor ideal e 97% afirmou que certamente ou provavelmente comprariam o produto. Conclui-se, portanto, que o produto derivado “quibe de tilápia” obteve boa aceitação pelos provadores e que, portanto, é uma excelente forma de utilização da CMS, apresentando grande potencial inovador.

Palavras-Chave: pescado, resíduo, novos produtos .

Instituição de Fomento: UFPA