

Engenharia de Alimentos

## **AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMBUTIDOS CÁRNEOS COZIDOS TIPO MORTADELA DE TILÁPIA CONTENDO WHEY PROTEIN EM SUBSTITUIÇÃO À PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA**

Roberta Hipólito Souza - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Milena Reis Fabri - Mestranda em Ciências dos alimentos , UFLA.

Luciana Marques Torres - Coorientador, DCA, UFLA

Carlos José Pimenta - Coorientador, DCA, UFLA

Maria Emília de Sousa Gomes - Orientador, DCA, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O consumo de tilápia no Brasil tem se destacado juntamente o potencial para Aquicultura, por ser esse um peixe de boa adaptabilidade e boas características da carne. Os filés, as formas mais consumidas deste peixe, geram, grandes quantidades de resíduos que, sem o descarte correto, poluem o meio ambiente. Por este motivo, novas tecnologias foram desenvolvidas, a fim de se amenizar esse problema e evitar o desperdício de uma proteína nobre, rica em todos os aminoácidos essenciais. Uma delas, a obtenção da carne mecanicamente separada (CMS) e sua aplicação em produtos, mostrando eficiente reaproveitamento dos resíduos. Alguns estudos realizados na Planta Piloto de Processamento de Pescado do Departamento de Ciência dos Alimentos da Ufla, constataram ser viável a elaboração de um embutido cárneo cozido tipo mortadela, utilizando 50 % de filé de tilápia e 50% de CMS em sua formulação. Entretanto, a textura do produto ainda não está semelhante à aquela encontrada na mortadela comercial. Para melhorar esse atributo podem ser utilizados diferentes ingredientes, dentre os quais está incluído o whey protein. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi desenvolver um embutido cárneo cozido tipo mortadela, elaborado aos moldes da fórmula atualmente utilizada nas pesquisas presentes na literatura, substituindo, a proteína isolada de soja (PIS) por whey protein (WP), a fim de melhorar a textura da formulação. Foram elaboradas 5 formulações sendo: F1 = 100% PIS; F2 = 25% WP e 75% PIS; F3 = 50% PIS e 50% WP; F4 = 75% WP e 25% PIS e F5 = 100% WP. As formulações foram analisadas sensorialmente, por meio do teste de aceitação. Os 100 provadores, adultos, não treinados, avaliaram a textura e impressão global, utilizando a escala hedônica de nove pontos. Para a realização do teste de intenção de compra foi utilizada uma escala de cinco pontos. As mortadelas apresentaram notas entre entre 6 e 7 pontos na escala hedônica, para textura e impressão global, sendo consideradas sensorialmente aceitáveis e não diferindo estatisticamente ( $P < 0,05$ ). Em relação a intenção de compra os valores das médias situaram-se entre 3 (tenho dúvidas se compraria) e 4 (provavelmente compraria), não apresentando nenhuma rejeição por parte dos provadores. Assim, foi possível concluir que a substituição de PIS por WP, nas diferentes formulações, não contribuiu para melhorar a textura e a impressão global sobre o produto, não sendo recomendada sua utilização com essas finalidades.

Palavras-Chave: Peixe, Mortadela, PIS.

Instituição de Fomento: CNPq e Fapemig

Link do pitch: [https://youtu.be/lzS\\_VKzGZds](https://youtu.be/lzS_VKzGZds)