

## DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE REESTRUTURADO DE PESCADO DE BAIXO VALOR COMERCIAL COM ADIÇÃO DE FARINHA DE LINHAÇA

### DEVELOPMENT AND SENSORIAL ANALYSIS OF LOW COMMERCIAL VALUE RESTRUCTURED FISH WITH FLAXSEED FLOUR ADDITION

Joice Teixeira Souza<sup>1</sup>; Salenilda Soares Firmino<sup>2</sup>; Érica Lorena Batista da Silva<sup>3</sup>; Kewen Santiago da Silva Luz<sup>4</sup> Alex Augusto Gonçalves<sup>5</sup>

#### Resumo

Os produtos reestruturados com enriquecimento nutricional representam para as indústrias e cooperativas de pesca a possibilidade de disponibilizar no mercado produtos diversificados, de fácil preparo e baixo custo. Estes produtos conseguem atender a consumidores mais exigentes e incentivam o consumo da proteína de pescado, em especial, os de baixo valor comercial. A tecnologia de produção de reestruturados é eficaz, mas antes de lançar um novo produto é necessário avaliar sua aceitabilidade pelo consumidor. A análise sensorial através dos testes afetivos possibilita acessar diretamente a aceitação e intenção de compra do consumidor acerca de novos produtos. Diante desta perspectiva, o trabalho objetivou desenvolver e avaliar sensorialmente um reestruturado, do tipo nuggets, elaborado com carne de raia (*Gymnura altavela*) e enriquecido com farinha de linhaça (*Linum usitatissimum* L.). Foram realizados testes preliminares de formulação e posteriormente definiu-se os percentuais de 60,5% de carne moída de raia, 30,25% de batata doce, 3,25% de farinha de linhaça e 6,0% de proteína de soja. A esta formulação também foram acrescentados cebola e alho desidratados, sal e tripolifosfato de sódio. Os nuggets foram porcionados (10 g), formatados empanados, embalados à vácuo e congelados (-30°C) até o momento da avaliação sensorial. A análise sensorial foi realizada utilizando o teste afetivo de Aceitação Global com escala hedônica de nove pontos variando de “Gostei extremamente” até “desgostei extremamente”. Participaram da análise provadores não treinados (n=50), de ambos os sexos, com idades entre 19 e 62 anos. As amostras foram servidas fritas, ainda quentes, acompanhadas de um copo com água mineral e biscoito do tipo água e sal para limpeza do palato. Os resultados demonstraram que dos 50 provadores, 10% gostaram moderadamente, 40% gostaram muito e 30% gostaram extremamente. O Índice de Aceitabilidade – IA foi de 83,3% indicando que o produto foi bem aceito pelos provadores. Para cálculo da intenção de compra do produto, foi utilizado o Teste de Escala de Atitude. O teste revelou que 52% dos provadores certamente comprariam e 30% provavelmente comprariam o produto, ou seja, o produto satisfaz os provadores e demonstrou ter potencial de mercado. Pode-se concluir que a adição da linhaça não afetou a aceitabilidade dos nuggets e que o uso da carne de raia mostrou-se viável. Também foi possível constatar que a análise sensorial de um novo produto possibilita mensurar objetivamente a aceitabilidade e a intenção de compra de reestruturados além de possibilitar a realização de ajustes na formulação conforme às sugestões dos possíveis consumidores antes de disponibilizar o produto no mercado.

<sup>1</sup> Mestranda em Ciência Animal, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, Joice.ts@outlook.com;

<sup>2</sup> Doutoranda em Ciência Animal, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, salenildafirmino@hotmail.com;

<sup>3</sup> Mestranda em Ciência Animal, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, ericalorena03@hotmail.com;

<sup>4</sup> Mestrando em Ciência Animal, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, kewenluz@gmail.com;

<sup>5</sup> Doutor, Universidade Federal Rural do Semi-Árido, alaugo@gmail.com.

**Palavras-chaves:** Tecnologia do pescado, Nuggets, Aceitação sensorial.