

**129 ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE UM PRODUTO A BASE DE ESCARGOT (*Helix aspersa*). M. Augusto ; N. B. Costa ; M. I. Queiroz e S. B. Silva\* (Dep. de Química, FURG).**

A carne de escargot foi analisada sob o ponto de vista químico e microbiológico. Três formulações de uma pasta (patê) de escargot contendo: 40%, 60% e 80% desta matéria-prima foram elaboradas e submetidas a um teste de ordenação, para avaliação da preferência. A amostra preferida (40%) teve sua aceitação avaliada por uma parcela representativa da comunidade universitária (cem pessoas), mediante utilização de uma escala hedônica numérica de nove pontos. O grau de aceitação correspondeu a "Gostei Moderadamente". A formulação eleita teve sua composição química definida e foi então estocada por vinte dias (temperatura entre 5 e 10C). O controle químico com índice de peróxidos, TBA e índice de iodo segundo a A.O.A.C. e um controle microbiológico de acordo com a A.P.H.A. foram realizados (CNPq / FURG).