



Evento	Salão UFRGS 2022: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Análise sensorial de embutido cozido de carne mecanicamente separada com emprego de tecnologia alimentícia: adição de fibra de colágeno
Autor	NATÁLIA MEDEIROS FUNKE
Orientador	LIRIS KINDLEIN

TÍTULO DO PROJETO: Análise sensorial de embutido cozido de carne mecanicamente separada com emprego de tecnologia alimentícia: adição de fibra de colágeno.

Aluno: Natália Medeiros Funke

Orientador: Prof.^a Dra. Liris Kindlein

A carne mecanicamente separada (CMS) tem se expandido, principalmente, pela facilidade de obtenção e transformação de produtos industrializados, como os embutidos. Adicionado a isso, a indústria alimentícia começou a investir na aplicação de colágeno em formulações, devido a sua função estabilizante que contribui para melhora da textura e da suculência dos produtos cárneos. (GONÇALVES *et al.*, 2014). Diante disso, o presente projeto objetivou avaliar as características sensoriais de um embutido cozido cujo único ingrediente cárneo foi a carne mecanicamente separada de aves (CMS) adicionado de diferentes teores de fibra de colágeno.

Foram elaboradas seis formulações de embutido cozido utilizando somente CMS de aves como matéria-prima e fibra de colágeno em diferentes teores (tratamentos): T1 (0,00%), T2 (1,00%), T3 (1,50%), T4 (2,00%), T5 (3,00%) e T6 (4,00%), sendo o T1 o controle. Foram produzidos 100 kg de produto de cada formulação.

A análise sensorial foi realizada com o teste de aceitação através de escala hedônica de 7 pontos desenvolvida por Peryam e Pelgrim (1957), avaliando os atributos: aparência, cor, aroma, sabor, textura e apreciação global. Participaram da análise 20 avaliadores não treinados, de ambos os sexos, com faixa etária entre 20 e 50 anos sendo estes 05 homens e 15 mulheres. Cada avaliador recebeu um prato com seis fatias de embutidos cozidos com numeração aleatória, juntamente com uma ficha de avaliação e copo de água para limpeza das papilas gustativas entre uma avaliação e outra.

Para análise estatística foi realizada a comparação entre as médias de duplicatas, através de análise de variância ANOVA e posterior teste de *Tukey* e *Correlação de Pearson*, pelo software *Excel 10* (Microsoft Inc., Tulsa, OK), sendo as diferenças consideradas significativas quando $p < 0,05$.

Os resultados mostraram que para o atributo aparência, não houve diferença significativa entre as amostras dos diferentes tratamentos, apresentando média de

5,16±0,5 de pontuação. Já na avaliação do atributo cor, observou-se diferença significativa entre amostras com teor de fibra de colágeno de 3 e 4% (4;4 e $p<0,05$). Nos quesitos aroma e sabor, houve diferença significativa entre as amostras, as quais apresentaram maiores pontuações (gostaram mais) as amostras do tratamento controle (sem adição de fibra de colágeno) quando comparados aos tratamentos com 2%, 3% e 4% de fibra de colágeno (5;4;3;2, respectivamente e $p<0,05$).

Para a textura, observou-se diferença significativa entre as amostras e os provadores gostaram mais da textura das amostras com maior percentual de colágeno (2%,3% e 4%), ficando os escores com média seis, o que segundo escala sensorial significa gostei muito. Em contrapartida, a aceitação global dos produtos com alto teor de colágeno (2%,3% e 4%) diminui gradativamente a medida que aumentada a adição.

Com base nos resultados, pode-se concluir que a adição de 1,5% de fibra de colágeno em embutido cárneo produzido com CMS pode ser uma tecnologia utilizada para agregar valor em atributos sensoriais, porém acima desse percentual (2 a 4 %) confere depreciação nos atributos cor, aroma e sabor, bem como menor aceitação global do produto.