

Engenharia de Alimentos

## **Análise sensorial de quibe de peixe desenvolvido com carne mecanicamente separada de salmão em substituição ao filé de tilápia**

Bruna Maria Alves Marques - 9º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ/UFLA

Mariana Lage - Engenheira de alimentos formada pela UFLA

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA

Maria Isabel Santana Carneiro - 6º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ/UFLA

Flavia Teixeira de Souza - 7º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ/UFLA

Maria Emilia de Souza Gomes - Orientadora DCA, UFLA - Orientador(a)

### **Resumo**

O salmão, nos últimos anos, apresentou um aumento no consumo e na importação dos países, principalmente devido a popularização da comida japonesa. O alto consumo de filé é responsável por gerar uma grande quantidade de resíduos na indústria, que muitas vezes é destinado de forma incorreta no meio ambiente. Visando minimizar impactos ambientais, uma forma de aproveitamento desses resíduos é a produção de carne mecanicamente separada (CMS), a qual serve de matéria prima para uma gama de produtos. Com a elaboração de novos produtos é necessário fazer análises sensoriais para medir, analisar e interpretar reações de características dos alimentos e como esses são percebidas pelos sentidos humanos. Neste sentido, o objetivo do presente estudo foi analisar sensorialmente cinco formulações de quibe com crescentes substituições (F1: 0%; F2: 25%; F3: 50%; F4: 75% e F5: 100%) de filé de tilápia por CMS de salmão. O projeto foi aprovado, sob o parecer número 3.362.597, pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) em seres humanos vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa da UFLA. Para análise sensorial foram recrutados 90 provadores não treinados e os testes aplicados foram de aceitabilidade, sendo avaliados os parâmetros de aroma, sabor, textura e impressão global, e intenção de compra. Foi realizado, nos dados obtidos, a análise de variância, seguido do teste de média Tukey, em casos significativos ( $p < 0,05$ ). Os resultados demonstraram que a aceitação dos tratamentos com substituição de 25%, 50% e 75% de filé por CMS não diferiram estatisticamente do tratamento controle (0%), sendo as mais aceitas com notas situando no termo hedônico "gostei moderadamente". Já a F5 (100%) diferiu-se dos demais em relação a todos os atributos avaliados, possivelmente devido ao alto teor de gordura da CMS de salmão, obtendo notas nos termos hedônicos variando entre "gostei moderadamente" e "gostei ligeiramente". Os tratamentos F1, F2, F3 e F4, também não diferiram estatisticamente entre si para o teste de intenção de compra, apresentando as maiores notas situadas na escala hedônica em 4, correspondendo a "provavelmente compraria". Posto isso, infere-se que a substituição de até 75% de filé de tilápia por CMS de salmão é bem aceita pelos consumidores, sendo um potencial produto para o aproveitamento de resíduos do beneficiamento do salmão.

Palavras-Chave: Aproveitamento de resíduos, Novo produto, potencial de mercado.

Instituição de Fomento: UFLA- Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=0XNfIS5oZxI>