

Avaliação sensorial de hambúrgueres ovinos desenvolvidos com a adição de coprodutos da olivicultura

Tiago Santos de Almeida¹; Elen Silveira Nalério ³; Citeli Giongo³; Ana Paula Manera²; Larissa Gliosci Postal Silva⁴; Diuli Santos da Silva⁴

Com o objetivo de desenvolver um produto agregando valor à carne ovina e aos coprodutos da olivicultura, este estudo avaliou a aceitabilidade de hambúrgueres ovinos elaborados com diferentes níveis de farinhas produzidas com bagaço da azeitona (FB) ou folha das oliveiras (FF) em substituição ao antioxidante químico. Realizou-se teste sensorial de aceitação global dos produtos com 90 consumidores em ambiente controlado do Laboratório de C&T Carnes (CPPSUL), utilizando escala estruturada de 9 pontos (1-desgostei muitíssimo; 9-gostei muitíssimo). Foram avaliadas seis amostras de hambúrguer ovino adicionados de diferentes níveis das farinhas com alto poder antioxidante em substituição ao antioxidante comercial, sendo: 1%, 2% ou 4% para FB e 1,2%, 1,7% ou 2,2% para FF) e amostra controle. Dos participantes, 38 eram mulheres e 52 homens, com idade entre 17 e 77 anos. Quanto ao grau de escolaridade, 60 pessoas de nível superior, 9 pós-graduação, 8 ensino médio, 2 fundamental e 11 não responderam. Os dados foram submetidos à análise de variância e ao teste de médias Tukey (P 0,05) utilizando o pacote Agricolae do software R. Os resultados obtidos demonstram aceitabilidade das formulações desenvolvidas, destacando as formulações FB1% com $6,89^a \pm 1,55$, FF1,2% com $6,92^a \pm 1,77$ e FF1,7% com $6,98^a \pm 1,61$. A formulação FB4% obteve menor aceitação, $6,02b \pm 1,93$, comparado com as demais. Os resultados demonstraram que a adição de FB e FF pode ser utilizada em substituição ao antioxidante químico, agregando valor aos coprodutos da olivicultura e à carne ovina, sem comprometer a aceitabilidade dos consumidores.

Palavras-chave: carne ovina; antioxidantes; aceitabilidade; teste sensorial.

¹Bolsista Fapergs, Embrapa Pecuária Sul, Acadêmico de Engenharia de Alimentos, Unipampa, Bagé, RS. tiagosda11@gmail.com

²Engenheira de Alimentos, professora, Unipampa, Bagé, RS. ana.manera@unipampa.edu.br

³Pesquisadora orientadora, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. elen.nalerio@embrapa.br

³Analista, Embrapa Pecuária Sul, Bagé, RS. citieli.giongo@embrapa.br

⁴Acadêmica de Medicina Veterinária, Urcamp, Bagé, RS, Bolsista Embrapa/SEG.

larissa.gpostal@hotmail.com

⁴Acadêmica de Medicina Veterinária, Urcamp, Bagé, RS, Bolsista Embrapa/SEG.dihvet88@gmail.com