

Perfil do consumidor e aceitação sensorial de carne ovina proveniente de três genótipos

Aline Amato Colussi¹, Renata Tieko Nassu², Rymer Ramiz Tullio², Geraldo Maria da Cruz², Luciana Rigolão³, Marília Vidal⁴ e Silvia Muller Gentil⁵

¹ Aluna de graduação em Ciência de Alimentos da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

² Pesquisador(a) da Embrapa Pecuária Sudeste.

³ Aluna de graduação em Nutrição do Centro Universitário Central Paulista, São Carlos, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste; bolsista do PIBIC do CNPq.

⁴ Aluna de graduação em Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá, Maringá, PR; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

⁵ Aluna de graduação em Medicina Veterinária das Faculdades Metropolitanas Unidas, São Paulo, SP; estagiária da Embrapa Pecuária Sudeste.

A ovinocultura no Brasil encontra-se em expansão. Verifica-se crescimento acentuado da demanda por seus produtos, notadamente pela carne. Porém, apesar de a carne ovina ser fonte de proteína de alto valor biológico, o consumo *per capita* brasileiro ainda é baixo e não atinge 2 kg por habitante por ano. Os consumidores das carnes de ovinos se caracterizam pelo alto nível de exigência com a qualidade, pois pertencem às classes sociais A e B. Eles são bem informados e estão sempre atentos à qualidade do produto. Uma vez que as características sensoriais influenciam a aceitação de um alimento por seus consumidores, o objetivo deste trabalho foi traçar o perfil deles e avaliar a aceitabilidade da carne ovina. Foram utilizadas amostras do corte *longissimus dorsi* provenientes de animais de três genótipos (Santa Inês, meio sangue Santa Inês x Dorper e meio sangue Santa Inês x Suffolk), machos e fêmeas, abatidos com média de peso de aproximadamente 37 kg. No levantamento do perfil dos consumidores foi utilizado um questionário para coleta de informações sobre a faixa etária, o sexo, a escolaridade, e os hábitos e a forma de consumo do produto. Os testes foram realizados no Laboratório de Carnes da Embrapa Pecuária Sudeste, em cabines individuais sob luz branca, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos (nota 1 = desgostei muitíssimo a nota 9 = gostei muitíssimo) para os atributos de aceitação global, de aroma, de sabor e de textura. Foram realizadas duas sessões, em que foram apresentadas três amostras, servidas em recipiente codificado com número aleatório de três dígitos, acompanhadas de pão e de água mineral, seguindo delineamento de blocos completos balanceados. Participaram 56 provadores não treinados, sendo 33 homens e 23 mulheres, recrutados entre empregados e estagiários da unidade, dos quais 59% estavam na faixa de 18 a 35 anos e 39% possuíam nível de escolaridade de pelo menos o ensino superior incompleto. A maioria (66%) indicou consumir carne ovina menos de uma vez por semana; 23% informaram “nunca” consumir carne ovina. As formas de consumo mais apontadas foram churrasco (50%) e assada (21%). Dentre os provadores, 59% disseram consumir este tipo de carne por ser saboroso e apetitoso. Os valores hedônicos do teste de aceitação foram submetidos à análise de variância e ao teste de Tukey. Também houve distribuição de frequência dos valores hedônicos em forma gráfica (histogramas). Nenhuma das amostras diferiu estatisticamente, ao nível de 5%, em nenhum dos atributos.