

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LINGÜIÇA DE PIRANHA (*Serralsamus* sp)

XAVIER, A.A.S.¹, SILVA, E.M.C.¹, GARRUTI, D.S.², MESQUITA, M.S.C.³

1. Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal do Ceará-UFC, 2. Embrapa Agroindústria Tropical, 3. Departamento Nacional de Obras Contra as Secas - DNOCS.

elisabeth@ufc.br

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi desenvolver e verificar a aceitação sensorial de uma lingüiça elaborada com filé e surimi de piranha (*Serralsamus* sp.), peixe sem valor comercial que pode ser largamente encontrado nas bacias fluviais do nordeste brasileiro. Cinco formulações de lingüiça foram produzidas, fixando-se a quantidade de condimentos e gordura (5 e 10% da massa, respectivamente) e variando a proporção de filé e surimi. Verificou-se qual destas foi a preferida através de teste de ordenação-preferência. Em seguida, foram realizados testes de aceitação global e dos atributos sabor, textura e aparência na lingüiça preferida pelos consumidores logo após o preparo e a cada três dias durante dezesseis dias de armazenamento refrigerado. Foi utilizada escala hedônica estruturada de 9 pontos, ancorados em extremos de “gostei muitíssimo” (9) e “desgostei muitíssimo” (1). A formulação preferida foi a lingüiça composta por 63,75% de filé e 21,25% de surimi a qual foi utilizada para o acompanhamento da estabilidade durante o armazenamento. Neste período, a lingüiça de piranha obteve uma ótima aceitação sensorial, com índice de aceitabilidade (IA) superior a 70% tanto na impressão global como em todos os atributos avaliados e durante o período experimental houve uma tendência de aumento neste índice. Foi verificado também que todos os atributos avaliados contribuíram para a aceitação global, porém o sabor destacou-se como o atributo mais influente. A lingüiça de piranha obteve ótimo índice de aceitação durante todo o período experimental, indicando que este produto pode ser considerado como uma alternativa de agregação de valor a este peixe.

Palavras-chave: piranha; surimi; lingüiça.