

ACEITABILIDADE DE MEDALHÕES ELABORADOS PELA AÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE EM APARAS DE SALMÃO

Mônica Caraméz Triches Damaso

Última alteração: 2010-04-08

Resumo

ACEITABILIDADE DE MEDALHÕES ELABORADOS PELA AÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE EM APARAS DE SALMÃO

CUNHA, A.C. (1); FREITAS, D.G.C. (2); DAMASO, M.C.T. (2); GASPAR, A. (1)

(1) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, RJ, arlene@ufrj.br; (2) Embrapa Agroindústria de Alimentos, RJ, monica@ctaa.embrapa.br

As aparas geradas na filetagem de salmão são consideradas subproduto, sem aplicação definida e portanto são descartadas. A transglutaminase (Tgase) é uma enzima que catalisa reações de transferência de um grupo acil introduzindo ligações cruzadas covalentes entre proteínas, bem como peptídeos e várias aminos primárias causando um efeito polimerizante em alimentos ricos em proteína. Este efeito origina mudanças físicas em suas estruturas aumentando consideravelmente o seu valor agregado. O objetivo deste trabalho consistiu na avaliação da aceitabilidade de medalhões elaborados a partir da agregação de aparas de salmão pela ação de TGase comercial. Elaborou-se três formulações, duas com adição da TGase comercial nas proporções 0,5% (MS1) e 1% (MS2) e o controle (MS3) sem adição de enzima, sendo o restante da formulação mantida constante: 1,5% de sal, 0,4% de polifosfato, 1% de alho em pó e 1% de cebola em pó. Medalhões de 110g (7,5cm de diâmetro e 2,5cm de altura) foram cozidos em chapa por 3 minutos de cada lado. A aceitação dos produtos foi avaliada em escala hedônica de 9 pontos, variando de 1-desgostei muitíssimo a 9-gostei muitíssimo por 112 consumidores. Os produtos elaborados com TGase obtiveram melhor aceitação em comparação ao controle. Nos atributos aparência global, aroma, sabor e textura, o medalhão MS2 recebeu as maiores notas, com médias de 7,8, 7,6, 8,1 e 8,1 respectivamente, correspondendo ao grau de "gostar muito" do produto. Quanto à aparência e aroma não foram observadas diferenças significativas entre os tratamentos ($p > 0,05$). Em relação ao sabor e textura observou-se diferença significativa ($p < 0,05$) para o tratamento MS2 em relação ao padrão MS3. Com base nos resultados obtidos, verificou-se que a aplicação da TGase na elaboração de medalhões a partir de aparas de salmão apresentou grande potencial, principalmente na concentração de 1%, obtendo um produto com boa aceitabilidade pelo consumidor.

Palavras-chave: Enzima, pescado, processamento de alimentos, aparas de salmão.

Apoio Financeiro: UFRJ, Embrapa e CAPES