

DESENVOLVIMENTO DO PERFIL SENSORIAL DO PATÊ DE CACHAPINTA (PSEUDOPLATYSTOMA SPP.)

DEVELOPMENT OF SENSORY PROFILE OF CACHAPINTA PATE (PSEUDOPLATYSTOMA SPP.)

AUTOR E COAUTORES

- ¹ Cátia Maria de Oliveira Lobo
- ² Daniela De Grandi Castro Freitas
- ³ Renata Torrezan
- ⁴ Ângela Aparecida Lemos Furtado
- ⁵ Marcela de Alcântara
- ⁶ Eliane Teixeira Mársico

APRESENTADOR

- ¹ Cátia Maria de Oliveira Lobo

CHAMADAS DE RODAPÉ

- ¹ Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal. Faculdade de Veterinária - Universidade Federal Fluminense. Rua Vital Brazil Filho, 64-Vital Brazil.NITERÓI – RJ - Brasil.
- ² Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501 - Guaratiba. Rio de Janeiro, RJ - Brasil
- ³ Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501 - Guaratiba. Rio de Janeiro, RJ - Brasil
- ⁴ Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas, 29501 - Guaratiba. Rio de Janeiro, RJ - Brasil
- ⁵ Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rodovia BR 465, km 7, Seropédica – RJ - Brasil.
- ⁶ Professora da Faculdade de Veterinária - Universidade Federal Fluminense. Rua Vital Brazil Filho, 64-Vital Brazil.NITERÓI – RJ - Brasil.

RESUMO

O pescado é fonte de proteínas, vitaminas e ácidos graxos poliinsaturados sendo importante constituinte da dieta humana. Uma alternativa para elevar o consumo de pescado é a elaboração de produtos diversificados atingindo assim maior parcela de consumidores brasileiros. O cachapinta é oriundo do cruzamento de fêmea de cachara (*Pseudoplatystoma reticulatum*) com macho de pintado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) que pertencem à ordem dos siluriformes e são conhecidos como surubins. São peixes de alto valor comercial por ter carne saborosa, baixo teor de gordura e ausência de mioespinhas. Neste trabalho objetivou-se utilizar a Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), método sensorial para avaliação dos atributos de qualidade presentes em alimento, para desenvolver o perfil sensorial do patê de cachapinta. O patê foi elaborado utilizando-se polpa de pescado, água, óleo, sal e aditivos; sendo submetido à esterilização comercial em autoclave. Doze avaliadores selecionados formaram o painel sensorial para o estudo. O levantamento de atributos e definição da terminologia sensorial foi feita em várias sessões abertas onde os avaliadores descreveram as amostras em relação à aparência, aroma, sabor e consistência. No levantamento de atributos foram utilizadas amostras comerciais de patês cárneos e formulações experimentais de patês de cachapinta. A diversidade das amostras foi necessária para facilitar a identificação dos atributos sensoriais capazes de descrever sensorialmente o patê de cachapinta. Nas sessões de avaliação os patês foram servidos à temperatura ambiente em copos plásticos codificados, e acompanhadas de torradas para a avaliação da consistência. Em reuniões subseqüentes, a equipe decidiu por consenso quais os atributos seriam mais adequados para descrever o patê. A etapa seguinte referiu-se à definição dos termos verbais empregando-se nas extremidades os termos “fraco”, “pouco” ou “nenhum” e “forte” ou “muito” para cada atributo a ser avaliado em escala não estruturada de nove centímetros. Como resultados foram definidos pela equipe os seguintes atributos: aroma (característico de peixe; de condimentos), aparência (presença de partículas; cor característica; aspecto úmido), sabor (característico de patê de pescado; de condimento; gosto salgado), textura (espalhabilidade; firmeza; gelatinoso). Todos os atributos levantados foram considerados importantes para caracterizar e estabelecer o perfil sensorial do



patê de cachapinta.

PALAVRAS-CHAVE

Análise Descritiva Quantitativa, qualidade, pescado, surubim.

KEYWORDS

Quantitative Descriptive Analysis, quality, fish, catfish.