

ANÁLISE SENSORIAL DE FILÉS DE HÍBRIDOS DE PINTADOS COM POTENCIAL PARA INDUSTRIALIZAÇÃO

PELLE, Rafaele¹ (rafaelepelle@gmail.com); **CHAVES, Andressa Piccoli**¹ (deessa.piccoli@hotmail.com); **MACEDO, Adriane**¹ (adrianemacedoo@gmail.com); **FIGUEIREDO, Anahy Assad Galharte**¹ (anahy_assad@hotmail.com); **ALTEMIO, Angela Dulce Cavenaghi**² (AngelaAltemio@ufgd.edu.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados; PIBIC/CNPq;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

O pescado é um alimento de fácil digestão, rico em proteínas e ômega-3 e com baixo teor de gordura. No Brasil, os surubins possuem alto valor comercial e são apontados como carnes nobres, devido seu valor nutricional, sabor e ausência de espinhos intramusculares, contribuindo na elaboração de diversos produtos. Este trabalho teve como objetivo analisar sensorialmente filés de três espécies de pintados híbridos. Utilizou-se filés de três espécies de pintado: Pintado Amazônico (*Pseudoplatystoma reticulatum x Leiarius marmoratus*) e o Ponto e Vírgula (*Pseudoplatystoma reticulatum x Pseudoplatystoma corruscans*), doados pela Empresa Mar e Terra, situada em Itaporã-MS, e o Real[®] (patente 850140179843) adquirido da Piscicultura Santo Antônio, Dourados-MS. Os peixes foram capturados, identificados e acondicionados em recipientes com gelo e transportados para a UFGD, onde foram abatidos e filetados no Laboratório de Carnes (FCA). Os filés foram embalados em sacos de polietileno e armazenados sob congelamento para posterior análise. Os três filés foram avaliados pelo teste de aceitação em escala hedônica estruturada de 9 pontos para os atributos sensoriais cor, sabor, textura e odor, intenção de compra dos consumidores e também calculou-se o índice de aceitação. Os atributos sensoriais não diferiram entre si ao nível de 5% de significância, apresentaram médias acima de 7, que correspondem entre “gostei moderadamente” a “gostei muito” na escala hedônica, e índices de aceitação superiores a 80%, o que indica boa aceitação do produto pelos julgadores. O Pintado Ponto e Vírgula apresentou índices de aceitação superiores a 90% para os atributos sabor e textura, já as demais espécies apresentaram índices entre 80,67 e 87,33%. O Pintado Ponto e Vírgula apresentou intenção de compra de 56,67% para certamente compraria, e o Pintado Real[®] e o Amazônico, 44,19% e 32,56%, respectivamente. Somando os valores das intenções certamente compraria e provavelmente compraria, o Pintado Real[®] apresenta o maior valor (88,38%), seguido do Ponto e Vírgula (86,67%) e Amazônico (83,72%). As notas superiores a 7 e os índices de aceitação superiores a 80% indicam que filés de híbridos de pintados são bem aceitos e se apresentam como opções de espécies para ser comercializadas e industrializadas.

Palavras-chave: Aceitação. Intenção de compra. Pescado.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de pesquisa.