

### **INTENÇÃO DE COMPRA DE EMBUTIDO EMULSIONADO ELABORADO COM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE HÍBRIDO DE PSEUDOPLATYSTOMA CORRUSCANS (PSEUDOPLATYSTOMA RETICULATUM X LEIARIUS MARMORATUS) UTILIZANDO A ENZIMA TRANSGLUTAMINASE**

**Anahy Assad Galharte Figueiredo (anahy\_assad@hotmail.com)**

**Alana Ávalo Hashinokuti (alana\_kuti@hotmail.com)**

**Angela Dulce Cavenaghi Altemio (angelaaltemio@ufgd.edu.br)**

O pescado possui alto valor nutricional, mas ainda é pouco consumido pelos brasileiros, pois possui um valor comercial elevado, sendo assim, uma alternativa é consumir produtos elaborados a partir de Carne mecanicamente separada (CMS) de peixe, esta carne possui valor e qualidade proteica, e pode ser utilizada na para produção de inúmeros produtos, dentre eles, o embutido emulsionado. A transglutaminase é uma enzima que passou a ser utilizada há muitos anos em alimentos, pois possui a capacidade de fazer ligações entre as proteínas, com isto proporcionou um grande avanço na tecnologia de alimentos, resultando no melhoramento dos produtos alimentícios. A análise sensorial é de extrema importância na elaboração de qualquer produto, principalmente a intenção de compra, para avaliar se caso o produto estivesse à venda em supermercados qual seria a aceitação da população. O objetivo deste trabalho foi elaborar embutido emulsionado a partir de CMS de híbrido pintado (*Pseudoplatystoma reticulatum* X *Leiarius marmoratus*) utilizando a enzima transglutaminase e avaliar a intenção de compra. Foram elaboradas três formulações do embutido emulsionado com a seguinte formulação CMS de híbrido Pintado (87,7%), Proteína de soja concentrada (4%), Fécula de mandioca (2%), Cloreto de sódio (2%), Especiarias (1,7%), Eritorbato de sódio (0,5%), carragena (0,5%), Polifosfato de sódio (0,5%), Sacarose (0,4%), Carmin de Conchonilha (0,2%), Nitrato de sódio (0,015%). A enzima transglutaminase foi adicionada da seguinte forma: F1 (0%), F2 (0,3%) e F3 (0,6%). Os ingredientes foram emulsionados e embutidos em tripa de celulose. Em seguida foram levados para o cozimento em água, tingidos, embalados a vácuo e mantido sob refrigeração até o momento da análise. Para a realização da avaliação da intenção de compra dos embutidos emulsionados utilizou-se escala de 5 pontos, em que 5 = certamente compraria, 4 = provavelmente compraria, 3 = talvez comprasse/ talvez não comprasse, 2 = provavelmente não compraria e 1 = certamente não compraria, sendo analisada em porcentagem. As formulações F2 e F3 contendo adição da enzima transglutaminase obtiveram um maior percentual de intenção de compra com 66% para o somatório “certamente compraria” e “provavelmente compraria”, enquanto a formulação F1 apresentou 48%. Conclui-se que a ação da enzima transglutaminase foi eficiente na qualidade dos embutidos emulsionados elaborados com CMS de híbrido de Pintado (*Pseudoplatystoma reticulatum* X *Leiarius marmoratus*), pois 66 % da população comprariam estes produtos.

**Palavras-chave:** aceitação, pescado, salsicha.