

## **COMPOSIÇÃO PROXIMAL E ANÁLISE SENSORIAL DE EMBUTIDO COZIDO ELABORADO COM CARNE E/OU CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (OREOCHROMIS NILOTICUS)**

Luana Teixeira Daleaste (nana\_td\_xd@hotmail.com)

João Luiz Zitkoski (joaoluiz@ms.senai.br)

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

O uso de carne mecanicamente separada (CMS) como fonte proteica para a fabricação de um embutido cárneo representa uma alternativa economicamente viável de produzir alimentos derivados de peixe, além de estimular seu consumo. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição proximal e avaliar os atributos sensoriais de embutido cozido tipo linguiça calabresa elaborada com carne e/ou carne mecanicamente separada de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), buscando subsidiar a industrialização do pescado no Mato Grosso do Sul. A CMS foi obtida a partir dos resíduos da filetagem da Tilápia, cedidos pelo Mar e Terra, Itaporã-MS, utilizando despoldadeira. Para elaboração dos embutidos cozidos foram elaboradas três formulações variando a porcentagem de CMS ou filé de Tilápia onde: F1 com 100% CMS, F2 com 50% CMS e 50% Filé e F3 com 20% CMS e 80% Filé, sendo os demais ingredientes na mesma proporção para todas as formulações que foram água, proteína de soja, sal, especiarias, ácido ascórbico, nitrito de sódio e corante. A composição proximal (proteína, umidade, cinzas, lipídeos e carboidratos) foi obtida segundo método oficial. A avaliação sensorial foi pelo teste de aceitação para atributos odor, cor, sabor e textura, utilizando-se de escala hedônica estruturada vertical de categoria mista de 9 pontos. Para o cálculo do índice de aceitabilidade dos atributos odor, cor, sabor e textura, utilizou-se a relação entre a média das notas atribuídas e a máxima nota atribuída, multiplicado por 100, e considera-se aceita amostras que obtenham índices maiores que 70%. Os teores de umidade observados nas três formulações (F1, F2 e F3) não tiveram diferença significativa em nível de 5%. Os teores de umidade variaram de 58,02% a 58,64%, atendendo a legislação brasileira que estabelece máximo de 60% para linguiça cozida. Os valores de proteínas ficaram acima do mínimo estabelecido pela legislação que é 14%, variando de 24,68% a 28,19%. O valor máximo para lipídeos é de 35%, e o obtido para as formulações variaram de 2,83% a 10,88%, portanto bem mais saudável e ainda de gordura boa, pois tem ômega 3 e 6. Os valores de cinzas variaram de 3,19% a 3,23%, devido à adição dos ingredientes e aditivos. Pelo teste de aceitação os valores médios dos escores dos atributos das formulações avaliadas variaram de nem gostei nem desgostei (5,0) a gostei muito (8,0). A formulação 2 recebeu os maiores escores que variaram de gostei moderadamente a gostei muito em todos atributos avaliados, com isto obteve índice de aceitabilidade superior a 70%, e foi considerada aceita pelos consumidores em todos atributos avaliados. Conclui-se que é possível elaborar embutido cozido de CMS e ou filé de Tilápia com alta porcentagem de proteína e baixos teores de lipídeos e com boa aceitabilidade pelos consumidores.