



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE EMBUTIDO COZIDO PRODUZIDO COM CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL (*Cayman yacare*)

COSTA, Ana Karoline Bin¹ (ana.anakaroline.karoline5@gmail.com); **PAIS, Keyvlin dos Santos¹** (keyvlinpais@hotmail.com); **SANTOS, Monique Mendes¹** (moniquemendes@hotmail.com); **ALTEMIO, Angela Dulce Cavenaghi²** (AngelaAltemio@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD - Dourados;

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

Este estudo teve como objetivo caracterizar embutido cozido tipo linguiça calabresa elaborada com aparas de carne de jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) e com substitutos de gordura, como proteína de soja e insulina, através das análises sensoriais e microbiológicas. As avaliações microbiológicas foram realizadas para Contagem de Estafilococos *coagulase positiva*, Coliformes Totais e pesquisa de *Salmonella sp.* Para a análise sensorial referente aos atributos odor, cor, sabor, textura e aparência do embutido cozido, tipo linguiça calabresa, foram aplicadas o teste de aceitação com escala vertical de categoria mista, no qual foi utilizado escala hedônica estruturada de 9 pontos (9=gostei muito a 1=desgostei extremamente). Foram utilizadas três formulações, das quais variou-se a concentração de insulina em 1%, 2% e 3% nos tratamentos T1, T2 e T3, respectivamente. As amostras de cada tratamento foram cortadas transversalmente com espessura de 2 mm, e codificadas aleatoriamente com números de três dígitos e apresentadas de forma monádica à 50 julgadores. Na mesma ficha, solicitou-se aos provadores que respondessem sobre a intenção de compra, com escala de 5 pontos (5 = certamente compraria a 1 = certamente não compraria). Os resultados das avaliações microbiológicas dos embutidos cozidos de carne de jacaré-do-pantanal (*Caiman yacare*) para os tratamentos atenderam aos padrões legais da legislação brasileira para embutido cozido de carnes de animais de açougue, visto que a legislação não contempla ainda para carne de jacaré. Adiante do resultado positivo foi realizada a análise sensorial para teste de aceitação e intenção de compra. Conforme resultados da análise sensorial, as médias dos escores dos atributos “cor” e “aparência” para todos os tratamentos variaram de “gostei pouco” a “gostei moderadamente”, sendo o mesmo notado para o atributo textura do T3 e aceitação global dos T2 e T3. Para os atributos “aroma” e “sabor” as médias dos escores variaram de “gostei moderadamente” a “gostei muito” em todos os tratamentos, e também para o atributo textura dos tratamentos T2 e T3, e para “aceitação global” do T1. Pela intenção de compra 72% (T1), 64% (T3) e 62% (T2) dos julgadores certamente ou provavelmente comprariam o produto, mostrando que estas formulações foram bem aceitas. Conclui-se que o processamento foi seguro pela análise microbiológica, e pelo teste de aceitação e intenção de compra que se o produto estivesse disponível no mercado seria bem aceito e comprado.

Palavras-chave: Aceitabilidade, Carne exótica, Linguiça calabresa