



AValiação Sensorial de Torta Elaborada com Tilápia do Nilo (OREOCHROMIS NILOTICUS) em Escola do Ensino Fundamental e Médio.

Natália Reginato (natregi97@gmail.com)

Denize Leise Assunção De Lázari Campinas (denize_leise@hotmail.com)

Beatriz Chela Dos Santos (beatriz_chela@hotmail.com)

Angela Dulce Cavenaghi Altemio (angelacavenaghi@hotmail.com)

O Brasil é um dos maiores potenciais hídricos do mundo percebeu a importância econômica e social do cultivo de peixe a partir da década de 1990. O país só começou a estruturar a produção, insumos e equipamentos para que a produção ocorra facilitando com a junção ao clima tropical e as espécies certas de peixe. O presente estudo teve como objetivo avaliar a aceitabilidade de tortas elaboradas com aparas e filé de baixo valor comercial de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) em escolas estaduais e municipal situadas no município de Dourados, Mato Grosso do Sul. As matérias-primas (aparas e filé) foram doadas por uma empresa local, o modo de preparo das tortas seguiu as seguintes orientações: para a massa bateu-se o óleo, ovo, sal, amido e água no liquidificador, em seguida foi transferida para um recipiente adicionando aos poucos, a farinha de trigo até a massa ficar homogênea e adicionado o fermento. Para o recheio foi usado óleo, alho, cebola, cenoura ralada, tomate, o peixe moído, colorau, milho e sal. A torta foi preparada em três camadas, sendo massa, recheio e massa. Assada em forno pré-aquecido a 180°C por, aproximadamente 60 minutos. As tortas eram previamente elaboradas e levadas, seguindo todos os padrões de higiene e manipulação dos alimentos, para as escolas onde seriam aplicado os testes. O teste de aceitação utilizou a ficha de escala hedônica facial (gostei, adorei, indiferente, não gostei e detestei) para os alunos de 1º ao 5º ano e ficha de escala hedônica verbal de cinco pontos (5-adorei, 4-gostei, 3-indiferente, 2-não gostei e 1-detestei) para alunos a partir do 6º anos. Participaram do estudo 105 alunos de uma escola municipal e 105 educandos de três escolas estaduais, totalizando 210 provadores. No momento da aplicação dos testes, as amostras das tortas eram apresentadas em bandejas descartáveis, devidamente codificadas. Os dados foram submetidos à análise de variância utilizando o Software estatístico sendo as médias comparadas entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. O somatório das notas “adorei” com “gostei” de foi de 98,06 % para torta elaborada aparas na escola municipal (EM) e 97,09% nas escolas estaduais (EE). Já para a torta elaborada com filé de baixo valor comercial está somatória foi de 98,05 % (EM) e 98,06 % (EE). O FNDE preconiza que novas preparações para ser inserida no cardápio escolar o teste de aceitação deve ser maior que 85%. Conclui-se, desta forma, que as tortas com aparas e o filé de baixo valor comercial tiveram boa aceitação nas faixas escolares estudadas. Essas matérias-primas são opções baratas de pescado para aquisição pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, podem ser indicada sua inclusão no cardápio de merendas escolares. Agradecimentos pelo apoio CNPq, e a UFGD.