

# III SEMANA DO CONHECIMENTO

Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

**Avaliação sensorial de mortadelas de frango elaboradas com peitos estrias brancas e peito madeira**

**AUTOR PRINCIPAL:** Janaine Farezin

**CO-AUTORES:** Caroline Zanini, Jair Rodrigues de Oliveira, Tuany Santis Maia

**ORIENTADOR:** Elci Lotar Dickel

**UNIVERSIDADE:** Universidade de Passo Fundo - UPF

## INTRODUÇÃO:

Na presença das lesões de estrias brancas e peito madeira, além das alterações histológicas, a característica estética também fica prejudicada. Em virtude da ausência de informações técnicas os responsáveis pela fiscalização nos estabelecimentos, desqualificam as carnes com estes defeitos, considerando a lesão pelo “aspecto repugnante” (BRASIL, 1998).

O processamento da carne fresca não modifica de forma significativa as qualidades nutricionais originais, no entanto, atribui características como, cor, sabor e aroma, próprias de cada processo. O que mais se destaca no processamento da carne é a agregação de valor ao produto com a utilização de cortes que são aproveitados para o consumo in natura, gerando alternativas para sua comercialização.

O objetivo deste trabalho teve como intuito amenizar perdas, visando diminuir o desperdício, prejuízo, contribuindo para a geração de empregos e aumentando a receita e oferta de produtos disponíveis comercialmente.

## DESENVOLVIMENTO:

As amostras foram coletadas em matadouros de aves com inspeção federal, localizados na região norte do Rio Grande do Sul, após o diagnóstico destas lesões pelos serviços de inspeção sanitária federal correspondente. Foram coletadas amostras de peito de frango, sendo 52 kg de carnes para cada defeito, totalizando 104 kg de carne e uma amostra de 82 kg de carne de peito de frango, sem defeito, para a formulação da mortadela controle e complemento das formulações propostas.

# III SEMANA DO CONTEÚMMENTO

3-7 DE OUTUBRO  
2016

As análises sensoriais, foram realizadas no Laboratório de avaliação sensorial, no Centro de Pesquisa em Alimentação –CEPA–UPF.

Elaborou-se quatro formulações de amostras para avaliação, sendo quatro formulações para cada defeito, e uma para controle, conforme descrição abaixo:

Amostra 1: Mortadela com 25% de carnes com alterações e 75% sem alterações;

Amostra 2: Mortadela com 50% de carnes com alterações e 50% sem alterações;

Amostra 3: Mortadela com 75% de carnes com alterações e 25% sem alterações;

Amostra 4: Mortadela com 100% de carnes com alterações e 0% sem alterações;

Amostra Controle: Mortadela com 0% de carnes com alterações e 100% sem alterações.

Para cada formulação foram confeccionadas 50 peças de 500g, perfazendo um total de 234 kg de mortadelas.

Com intuito de analisar a aceitação do produto fez-se uma avaliação sensorial desenvolvida através dos testes de ordenação de preferência e aceitabilidade. O teste de ordenação permite comparação de 3 ou mais amostras com relação a um atributo. O teste de ordenação da preferência foi realizado com 50 julgadores não treinados com as amostras de mortadelas formuladas com 25%, 50%, 75% e 100%, aos 30 e 60 dias. As amostras foram codificadas, aleatorizadas e submetidas ao teste de ordenação, no qual solicitou-se aos julgadores ordenarem as amostras segundo a sua preferência. Os resultados de preferência são transformados em ordens e calculadas as somas das ordens para cada amostra, as quais são avaliadas estatisticamente pelo teste de Friedman.

O teste de aceitabilidade objetiva avalia o grau com que os consumidores gostam ou desgostam de um produto. Foram utilizados 50 julgadores não treinados. As amostras avaliadas foram uma amostra controle e as duas amostras (uma para cada defeito) escolhidas no teste de ordenação da preferência. Aos julgadores solicitou-se que avaliassem as amostras segundo os atributos (textura, sabor, cor, consistência, odor e avaliação global), através de notas de 1 a 9. Os resultados foram avaliados através de Análises de Variância (ANOVA) e teste de Tukey para comparação de médias.

Com relação a avaliação sensorial efetuada pelos métodos de ordenação da preferência e aceitabilidade as mesmas apresentaram resultados similares entre as diversas formulações para cada defeito, quando comparadas a formulação de peito sem alterações, nos dias 30 e 60 de fabricação. Nos testes de Friedman seguidos de Tukey os resultados verificados demonstraram que não houve diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) entre as amostras.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Após a obtenção dos resultados das análises, concluímos que as carnes de aves com defeito de estrias brancas e peito madeira, podem ser utilizadas na fabricação de embutidos emulsionados, independente da proporção da sua formulação.

## REFERÊNCIAS:

BRASIL. Portaria nº 210, de novembro de 1998. Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico sanitária de carnes de aves. Ministério da Agricultura, Pecuária

Universidade e comunidade  
em transformação

# III SEMANA DO CONHECIMENTO

e Abastecimento, Brasília, 1998. Publicado no Diário Oficial da União de 26/11/1998, Seção 1, p.226.

BRASIL. Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000. Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de mortadela. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, 2000.

MUDALAI, S. et al. Implications of White striping and wooden breast abnormalities on quality traits of raw and marinated chicken meat. *Animal*, v.9, n.4, p.728-734, dez. 2014.

3 a 7 DE OUTUBRO  
2016

**NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa):** Número da aprovação.

#### **ANEXOS:**

Poderá ser apresentada somente uma página com anexos (figuras e/ou tabelas), se necessário.