



Aceitação sensorial de apresuntado caprino

Janaina Mara Moura Lima¹, Antônia Lucivânia de Sousa Monte², Monique Ellen Torres da Silva¹, Victoria Krisna Maia¹, Clarissa Maia de Aquino¹, Luan Gomes de Sousa¹

¹Graduandos do Curso Tecnologia em Alimentos–IFCE Campus Limoeiro do Norte. Bolsistas do CNPq. e-mail: janaina_moura08@hotmail.com

²Dra. Zootecnia. Docente do IFCE Campus Limoeiro do Norte. e-mail: lucivania@ifce.edu.br

Resumo: A caprinocultura representa, atualmente, um forte potencial de geração de renda para a economia brasileira e, em especial, para a região Nordeste, porém a carne caprina ainda apresenta uma elevada rejeição devido ao odor e sabor característicos. Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação sensorial do apresuntado elaborado com carne caprina. Após definição da formulação, tendo como base 75% de carne caprina e 25% de carne suína em relação ao teor de carne, realizou-se a análise sensorial através do teste de aceitação utilizando-se uma escala de 9 pontos. Os resultados apontaram que 26% dos julgadores comeriam sempre que tivesse oportunidade, 18% comeriam muito frequentemente, 19% comeriam frequentemente, 29% comeriam de vez em quando, 3% comeriam se estivesse acessível, mas não se esforçaria para isto, 3% não gostam disso, mas comeriam ocasionalmente e 2% raramente comeria isto, ou seja, 95% de aceitação. Conclui-se que a carne caprina proveniente de animais velhos ou de idade avançada, mostrou-se adequada para a fabricação de embutidos cozidos e, combinada com 25% de carne suína, apresentou uma boa aceitação sensorial, demonstrando que o produto oferece boas perspectivas de consumo.

Palavras-chave: abatidos, aproveitamento, caprina, consumo, idade

1. INTRODUÇÃO

A caprinocultura representa, atualmente, um forte potencial de geração de renda para a economia brasileira e, em especial, para a região Nordeste. A demanda por carne caprina em cortes padronizados vem apresentando um crescimento considerável, principalmente, nas grandes cidades do Nordeste e Sudeste (CARVALHO, 2001).

A qualidade da carne sofre influencia de fatores como a genética, alimentação, sistema de criação e, sobretudo a idade de abate. No Brasil, a preferência do consumo é por carne de animais jovens, chamados, cabritos, que se caracteriza por ser mais suculenta e possuir sabor e odor característicos mais intensos. A carne de caprinos adultos não tem aceitação, haja vista apresentar menor maciez e textura mais firme, coloração escura, associados a odor e sabor característicos mais intensos e indesejáveis (MALAN, 2000).

A qualidade de produtos cárneos é uma combinação entre sabor, suculência, textura, maciez e aparência, elementos que contribuem para a apreciação do produto. Em geral, a aceitação da carne pelo consumidor é determinada por sua resposta ao sabor, à suculência e à maciez do produto, cujo grau de satisfação depende de respostas psicológicas e sensoriais inerentes a cada indivíduo (TONETTO et al., 2004).

Para agregar valor a uma carne de baixa aceitação pelo consumidor, espera-se gerar tecnologia que possa ser difundida para indústria de produtos cárneos, beneficiando o produtor, a indústria e oferecer ao consumidor uma opção de produtos embutidos produzidos com uma carne de qualidade recomendável. Atualmente, a busca por alimentos com qualidade tem aumentado, fazendo com que haja uma maior profissionalização nos setores de produção, industrialização e comercialização, assim também como a procura por alimentos saudáveis por isso o consumo desde produto teve um grande crescimento, principalmente em função de suas propriedades dietéticas, uma vez que, apresenta baixos teores de colesterol, gorduras saturadas e calorias, quando comparada com as demais carnes vermelhas, segundo (MADRUGA, 2005), o que a torna uma fonte proteica de alto valor biológico conhecida cientificamente. Por isso o aproveitamento da carne caprina de animais em idade avançada através de produtos processados que mascarem a cor, textura e sabor característico deste tipo de carne, a apresentada, por exemplo, poderá disponibilizar ao mercado um produto dentro dos padrões de qualidade que atendam as exigências da indústria e, sobretudo a do consumidor, proporcionando incremento do negócio da cadeia



produtiva caprina. Neste trabalho foi desenvolvido o processamento do apresuntado caprino de animais com idade avançada e SRD (sem raça definida), tendo como objetivo avaliar a aceitação sensorial deste produto.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1. Matéria prima

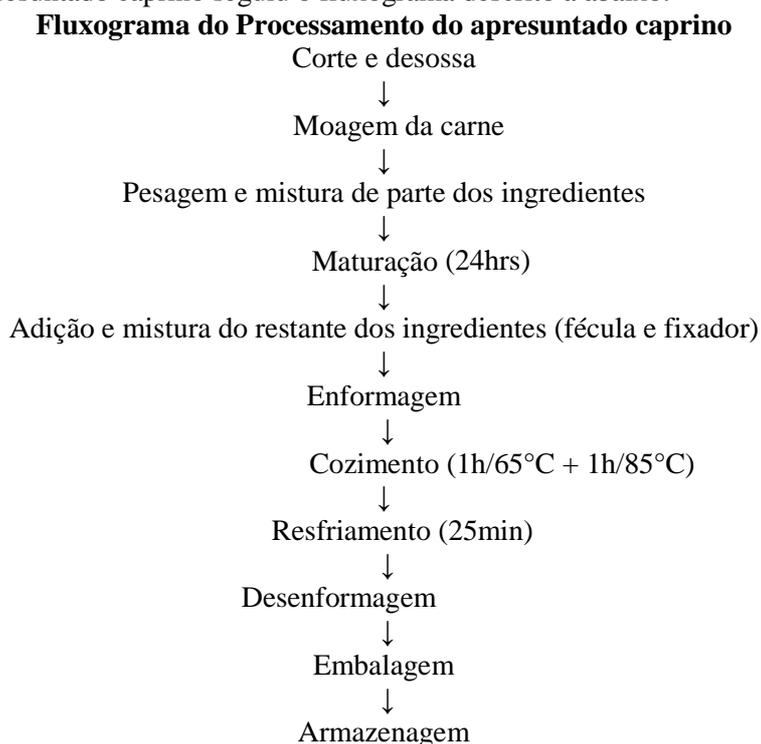
A principal matéria prima utilizada para a produção de apresuntado foi carne de caprino de animais abatidos com idade avançada e SRD (sem raça definida), comercializada na cidade de Limoeiro do Norte - CE. Utilizou-se também em sua composição carne suína, tendo a formulação base de 75% de carne caprina e 25% de carne suína em relação a quantidade de carne. Além disso, foram utilizados os demais ingredientes descritos na Tabela 1.

Tabela 1 - Ingredientes e suas respectivas quantidades utilizadas na formulação do apresuntado caprino

Ingredientes	Quantidade(g)	(%)
Carne caprina	570	57,36
Carne Suína	190	19,12
Água gelada	182,4ml	18,35
Sal comum	19	1,91
Condimento calabresa	9,12	0,91
Fixador de cor	2,28	0,22
Estabilizante	1,9	0,19
Fécula	19	1,91

2.2. Processamento

O Apresuntado caprino foi desenvolvido na Planta Piloto de Processamento de Carnes e Pescados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFCE, Campus Limoeiro do Norte. O processamento do apresuntado caprino seguiu o fluxograma descrito a abaixo:





2.3. Análise Sensorial

Para análise sensorial, utilizou-se o teste afetivo de aceitação Escala de Atitude (FACT), de nove pontos, onde a amostra foi frita em óleo e em seguida foi servida uma porção de 10g aos consumidores e estes analisaram sensorialmente verificando qual o julgamento adequado para tal amostra, utilizando a ficha do teste de aceitação (Figura 1). Utilizou-se 120 consumidores de apresuntado com faixa etária entre 18 e 50 anos. Sendo 59,16% homens e 40,83% mulheres, não treinados. As amostras foram analisadas sob iluminação natural tipo luz do dia em cabines individuais e separadas no Laboratório de Análise Sensorial do IFCE – Campus Limoeiro do Norte. Para avaliação dos resultados de análise sensorial de uma única amostra, foi realizada a nota média dos julgamentos da amostra, e realizou-se a correspondência com a faixa, verificando a aceitação ou não do apresuntado caprino.

TESTE DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

Nome: _____ Data: ____/____/____

Faixa etária: () <20 anos () >20 a 30 anos () >30 a 40 anos () >40 a 50 anos () >50 anos

Você está recebendo uma amostra de língua caprina. Por favor, prove a amostra servida e marque a resposta que melhor corresponde ao seu julgamento (atitude)

() Comeria isto sempre que tivesse oportunidade
() Comeria isto muito frequentemente
() Comeria isto frequentemente
() Gosto disto e comeria de vez em quando
() Comeria isso se estivesse acessível, mas não me esforçaria para isto
() Não gosto disso, mas comeria ocasionalmente
() Raramente comeria isto
() Só comeria isto se não pudesse escolher outro alimento
() Só comeria isto se fosse forçado (a)

Comentários: _____

Figura1- Ficha do teste afetivo de aceitação Escala de Atitude (FACT) de nove pontos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1. Análise sensorial

Os resultados de acordo com os provadores não treinados apontaram que 26% dos julgadores comeriam sempre que tivesse oportunidade, 18% comeriam muito frequentemente, 19% comeriam frequentemente, 29% comeriam de vez em quando, 3% comeriam se estivesse acessível, mas não se esforçaria para isto, 3% não gostam disso, mas comeriam ocasionalmente e 2% raramente comeria isto (Figura 2), demonstrando que o apresuntado caprino foi aceito por 95% dos consumidores.

A média obtida para os julgamentos dos consumidores foi 7,2, estando entre as faixas 7 (Comeria isto frequentemente) e 8 (Comeria isto muito frequentemente) do teste afetivo de aceitação Escala de Atitude (FACT) de nove pontos, verificando que o apresuntado caprino combinada com 25% de carne suína, teve uma boa aceitação dos consumidores. Beserra et al (2003), encontrou médias de aceitação global de 5,52, para apresuntado caprino com 25% de carne suína e 75% de caprino, estando entre as faixas nem gostei/nem desgostei e gostei ligeiramente, apresentando uma menor aceitação pelos consumidores.

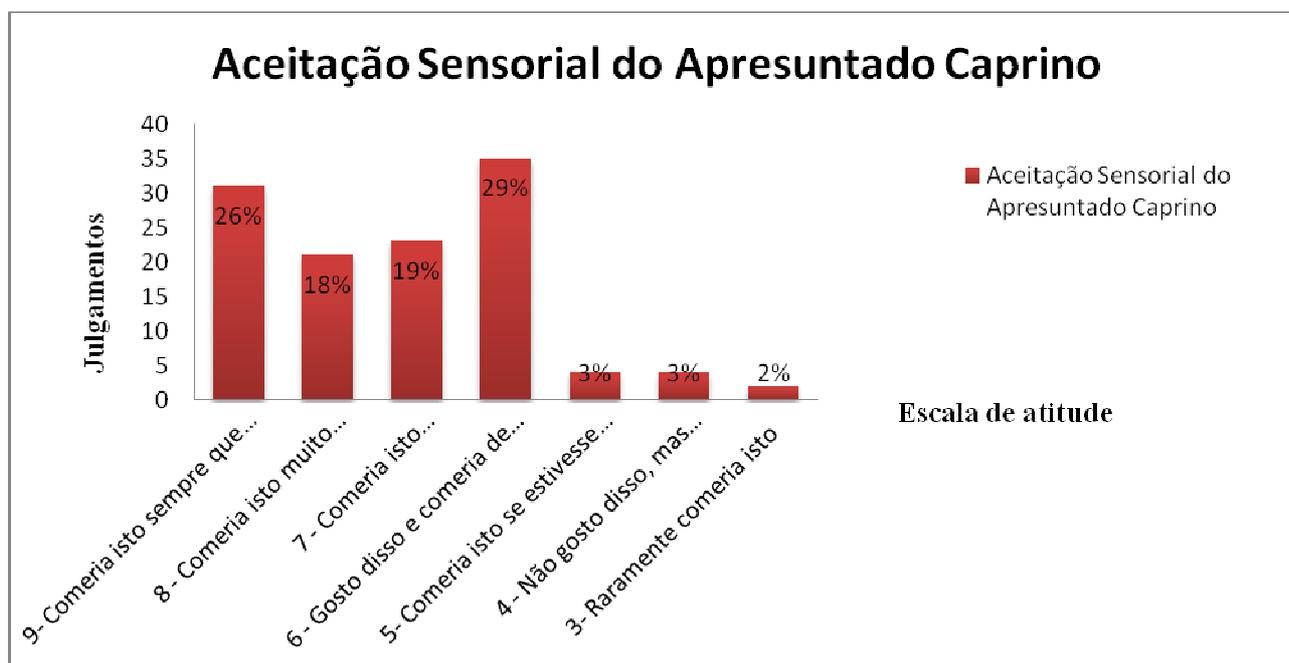


Figura 2- Aceitação sensorial do apresentado caprino, escala de atitude/número de julgamentos

4. CONCLUSÕES

A carne caprina proveniente de animais velhos ou de idade avançada mostrou-se adequada para a fabricação de embutidos cozidos combinada com 25% de carne suína, visto que apresentou uma boa aceitação sensorial.

O apresentado caprino apresentou uma boa aceitação, com uma média de 7,2, proporcionando uma inovação à indústria cárnea e demonstrando que o produto oferece boas perspectivas de consumo.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq pela bolsa concedida, e ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Limoeiro do Norte pela oportunidade de aperfeiçoamento dos conhecimentos acadêmicos.

REFERÊNCIAS

BESERRA, J.F.; MELO, L.L.R.; RODRIGUES, P.C.M.; SILVA, C.M.E.; NASSU, T.R. Desenvolvimento e características físico-química e sensorial de embutido cozido tipo apresentado de carne caprina. **Ciência rural**, Novembro-Dezembro, Vol.33 número 6. 2003.

CARVALHO, R. B. **Potencialidades dos Mercados para os Produtos Derivados de Caprinos e Ovinos**. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. 2001.

MADRUGA, M.S.; **Processamento e Características Físicas e Organolépticas das Carnes Caprina e Ovina**. Universidade Federal da Paraíba Campus I - João Pessoa – Paraíba.; Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/60608/1/AAC-Processamento-e-caracteristicas.pdf>>. Acesso em: 05 de Julho de 2012.

MALAN, S.W. **A cabra Bôer melhorada. Investigação de pequenos ruminantes**, v.36, p.165-170, 2000.



TONETTO, C. J. et al. **Rendimentos de cortes da carcaça, características da carne e componentes do peso vivo em cordeiros terminados em três sistemas de alimentação.** Revista Brasileira de Zootecnia, Viçosa – MG v.33, n.1, p.234-241, 2004.