

# LINGUIÇA COM CARNE DE COELHOS EM IDADE DE CORTE OU DE DESCARTE E APROVEITAMENTO DE DESOSSA DAS CARÇAÇAS DESSES ANIMAIS PARA A ELABORAÇÃO DE FARINHA PARA ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

CASTRO; Ana Carolina Valente Junqueira de <sup>1</sup>, CASTILHA; Leandro Dalcin<sup>2</sup>, FRANCO; Melina Coradini Franco <sup>3</sup>, OLIVEIRA; Gislaïne Gonçalves Oliveira <sup>4</sup>, SOUZA; Maria Luiza de Souza<sup>5</sup>

## RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição química e sensorial das linguiças elaboradas com carne de animais abatidos com 70 dias e de reprodutores, assim como e aproveitamento oriundo de desossa das carcaças desses animais para a elaboração de farinha para enriquecimento nutricional. Com a desossa, em especial do tronco e dos membros, foi possível elaborar a linguiça, produto que normalmente é elaborado com carnes de diferentes espécies, como frango e suínos. Foi utilizada carne de coelhos abatidos com 70 dias (jovens) e de reprodutores (velhos) de descarte (animais com baixas taxas de produção) para elaboração de linguiça. As linguiças com carne dos animais mais velhos apresentaram significativamente maior teor de proteína (17,05%) e matéria mineral (2,69%), quando comparadas com as linguiças elaboradas com carne de animais de 70 dias (14,67% e 1,83%, respectivamente). No entanto, as linguiças com carnes de animais mais jovens apresentaram maior teor de carboidratos (8,06%) em relação às dos mais velhos (3,98%). Quando analisadas sensorialmente as linguiças, em relação à elaboração com carnes de animais mais jovens e velhos, não houve diferença significativa entre os atributos avaliados (cor, aroma, sabor, textura e aparência) pela escala hedônica de 9 pontos e a intenção de compra pela escala hedônica de 5 pontos, cujas notas foram de 6,9 a 7,9 e de 3,84 a 3,98, respectivamente para as duas escalas utilizadas para as notas dos provadores. Pela escala analisada de 9 pontos, a nota obtida indica que os provadores gostaram moderadamente a muito, com o arredondamento das notas médias. Para a intenção de compra, da mesma forma, os provadores provavelmente comprariam caso o produto estivesse no mercado. A carne de coelho analisada apresentou 68,19% de umidade, 16,97% de proteína, 7,49% de lipídeos e 0,87% de matéria mineral, enquanto a farinha obtida a partir da carcaça (parte óssea com a carne remanescente da desossa) apresentou 13,93% de umidade, 48% de proteína, 7,27% de lipídeos e 31,55% de matéria mineral. Isso mostra que é possível elaborar a farinha a partir da carcaça obtida no processo de desossa do coelho e incluir em produtos alimentícios, com o objetivo de aumentar o teor nutritivo, em especial a proteína e minerais de um alimento com baixo valor nutricional, como em massas (macarrão, pizza, pães) entre outros produtos doces, como bolachas, biscoitos e bolos, como várias pesquisas podem ser observadas com a inclusão de farinha de peixes obtidas através de espinhaço de peixes, ou pés de frangos e carcaça de aves de descarte. Desse modo, os resultados deste trabalho demonstram que é possível elaborar farinha a partir dos resíduos da desossa do coelho e que a carne, independentemente da idade de abate, pode ser utilizada para elaboração de linguiças com boa aceitação.

**PALAVRAS-CHAVE:** análise sensorial, Composição química, Nutrição, Produto Alimentício

<sup>1</sup> acadêmica em zootecnia/UEM, caroldcastro586@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Drº do departamento de Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá, lcastilha@uem.br

<sup>3</sup> Doutoranda em Zootecnia/UEM- graduada em zootecnia? UEM , melinacoradini@gmail.com

<sup>4</sup> Doutoranda em Zootecnia/UEM- graduada em zootecnia? UEM , gislaine.oliveira014@gmail.com

<sup>5</sup> Professora Drª do departamento de Zootecnia da Universidade Estadual de Maringá, mlrsouzauem@gmail.com