

ACEITAÇÃO DOS CONSUMIDORES À CARNE DE LOMBO SUÍNO DE ANIMAIS TRATADOS COM DIFERENTES DIETAS EXPERIMENTAIS

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

PIAN; Laura Woigt¹, SILVA; Julia Pereira Martins da², ALMEIDA; Vivian Vezzoni de³, PATINHO; Ilianí⁴, CESAR; Aline Silva Mello⁵

RESUMO

Os lipídios são importantes quando se pensa em carnes, atuando no sabor, textura e aceitação pelos consumidores. A inclusão de óleo na dieta de suínos têm sido uma estratégia para melhorar a eficiência alimentar dos animais, bem como a qualidade nutricional da carne. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito de diferentes fontes de óleo na dieta de suínos imunocastrados sobre as características sensoriais da carne e aceitação desse produto pelo consumidor. Noventa e seis suínos imunocastrados foram distribuídos em um delineamento experimental em blocos completos, casualizados com quatro tratamentos, seis repetições (blocos) por tratamentos e quatro animais por baia. Os tratamentos consistiram em dieta basal contendo 1,5% de óleo de soja (controle) e dieta basal acrescida de 3% de óleo de soja, canola ou peixe. Ao final do período experimental de 98 dias, um animal por baia (seis animais por tratamento) foi abatido e uma amostra do músculo *Longissimus dorsi* coletada e congelada a -18°C para análise sensorial. Foi realizado um painel de avaliação sensorial com 101 avaliadores, sendo 60% mulheres e 40% homens, com idade na faixa de 18 e 65 anos. Todos os participantes preencheram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), aprovado pelo comitê de ética (CAAE 90113518.1.0000.5395). Em sessão única, foram servidas as amostras de carne assada (10 g, 71°C) codificadas com três números, seguindo o delineamento em quadrado latino de Williams. Os resultados foram coletados com o software Compusense Cloud usando tablets. Os participantes avaliaram a aceitação global, com o auxílio de uma escala hedônica de nove pontos, variando de "desgostei extremamente" (1) a "gostei extremamente" (9), para a análise estatística utilizou-se o teste de Friedman com $p < 0,001$. O mapa de aceitação da carne suína mostrou que os seguintes atributos: cozida, suculenta, macia, brilhante e salgada, incrementaram a aceitação do produto, enquanto os atributos, como sabor estranho, aparência fibrosa, sem gosto, ácida, esfarelando, dura, seca e gosto de carne de frango, diminuíram a aceitação pelos avaliadores. As carnes de suínos alimentados com 3% de óleo de peixe e 3% de óleo de canola foram caracterizadas pelos atributos sem gosto, fibrosa, seca, gosto de carne de frango e salgada. Suínos alimentados com 3% de óleo de soja apresentaram carne com características de cozida, macia, suculenta, brilhante, cheiro e sabor característico de carne suína cozida, enquanto a carne de suínos que receberam a dieta controle caracterizou-se por fibrosa, adocicada, sabor estranho, dura e cheiro de carne de frango. Houve maior aceitação ($P \leq 0,05$) pelos consumidores da carne de suínos alimentados tanto com 3% de óleo de soja (5,98) quanto com 3% de óleo de canola (5,78) em comparação àquela proveniente de suínos alimentados com a dieta controle (5,30) e 3% de óleo de peixe (5,24). Portanto, a inclusão de 3% de óleo de soja na dieta de suínos imunocastrados gera uma carne com melhores características sensoriais e, portanto, maior aceitação pelos consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, análise sensorial, imunocastração, lombo suíno, nutrição

¹ Graduanda em Ciências dos Alimentos- ESALQ/USP, laura.woigt@usp.br

² Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, juliamartins@usp.br

³ Doutora - UFG, vivian.almeida@ufg.br

⁴ Mestra - ESALQ/USP, ilianipatinho@usp.br

⁵ Professora Doutora - ESALQ/USP, alinecesar@usp.br