

# PERCEPÇÃO SENSORIAL DA CARNE DE SUÍNOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES FONTES DE LIPÍDIOS

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

PIAN; Laura Woigt<sup>1</sup>, SILVA; Julia Pereira Martins da<sup>2</sup>, SALDAÑA; Erick<sup>3</sup>, CASTILLO; Carmen Josefina Contreras<sup>4</sup>, CESAR; Aline Silva Mello<sup>5</sup>

## RESUMO

A carne suína está entre uma das mais produzidas e consumidas no mundo, seu consumo auxilia na manutenção de uma dieta balanceada e saudável. Muitos estudos têm sido voltados para a criação de novas tecnologias que possam melhorar os alimentos garantindo resultados de aceitação pelos consumidores, em carnes a melhoria da qualidade tem sido muito associada com a composição da dieta dos animais. A suplementação da dieta dos suínos com fontes lipídicas é um caminho promissor com resultados positivos. O objetivo deste estudo foi verificar se dietas enriquecidas com diferentes fontes de ácido graxos influenciam nas características sensoriais do lombo suíno. A análise sensorial, utilizando a metodologia CATA (Check-All-That-Apply) foi realizada na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” em Piracicaba-SP. Foram utilizadas quatro dietas experimentais, dieta basal com adição de 1,5% de óleo de soja (controle) e dietas com adição de 3% de óleo de soja, óleo de canola e de óleo de peixe, respectivamente, na fase de crescimento e terminação por um período de 98 dias. Para o delineamento experimental utilizou-se quatro tratamentos, com dezoito animais cada, sendo seis baías por tratamento com três animais em cada baia. Os suínos foram abatidos com peso corporal médio de  $133,9 \pm 9,4$  kg. O tecido muscular *Longissimus dorsi* (costelas 6<sup>a</sup> até 13<sup>a</sup>) foi coletado da meia carcaça esquerda. Anteriormente à análise sensorial, realizou-se em laboratório a análise microbiológica para garantir a segurança da carne e foi feito o levantamento de atributos para formulação do questionário sensorial. Ao final da análise, 101 consumidores provaram a carne e responderam ao questionário CATA composto por vinte atributos sensoriais, os quais contemplavam as características de sabor, aroma, textura e aparência da carne. O atributo “Cheiro característico de carne suína” foi um dos três mais citados pelos provadores em todos os tratamentos, seguido pelo atributo “Gosto característico de carne suína” que só não ficou entre os mais citados no tratamento que contém soja 3%. Os atributos “Cozida” e “Macia” também entram como aqueles que aparecem com maior frequência em quase todos os tratamentos analisados, sendo estes os atributos que mais definem as amostras analisadas. Os atributos menos utilizados pelos consumidores foram os seguintes: “Gosto de glutamato (Ajinomoto)”, “Salgada”, “Esfarelando”, “Sabor estranho”, “Ácida” e “Sabor de carne de frango”. Dentre a lista de 20 atributos, apenas seis deles apresentaram diferença estatística significativa ( $p$ -valor < 0,05) entre as amostras, estes atributos foram: Suculenta, Seca, Ácida, Aparência seca, Sem gosto e Dura. A amostra com óleo de peixe foi a menos suculenta, mais seca, menos dura e menos ácida, a amostra com óleo de soja 3% foi a mais suculenta, menos seca e a mais sem gosto, a amostra controle foi a mais dura e mais ácida. Dessa forma, pode-se concluir que as dietas experimentais fornecidas aos animais foram capazes de alterar o perfil sensorial percebido pelos consumidores no lombo de suínos alimentados com diferentes fontes de lipídios.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, análise sensorial, atributos sensoriais, dietas experimentais, metodologia CATA

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

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

<sup>3</sup> Professor Doutor - UNAM, erick\_16\_13@hotmail.com

<sup>4</sup> Professora Doutora - ESALQ/USP, ccastill@usp.br

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