

FARIAS; Kerolly Cristiane Nascimento Farias<sup>1</sup>, POSSAMAI; Ana Paula Silva Ana Paula<sup>2</sup>, SILVA; Claudenia Ferreira da Silva<sup>3</sup>, MORA; Natalia Holtz Alves Pedroso Mora<sup>4</sup>, VILELA; Reissa Alves<sup>5</sup>, MELO; Tatiana Lima de<sup>6</sup>

## RESUMO

Objetivou-se, verificar o grau de aceitabilidade por provadores não treinados da linguiça frescal elaborada artesanalmente com carne ovina acrescida da inclusão de carne suína (0, 20, 40 e 60%). A avaliação foi feita por meio de ficha com escala hedônica de 9 pontos para a nota do produto, intenção de compra do produto e amostra mais e menos preferível. As linguiças foram elaboradas com carnes de meia carcaça de cordeiro e pernil suíno, que foram dissecados para a retirada das porções comestíveis dos cortes. As carnes obtidas foram moídas separadamente e, em seguida, pesadas as devidas proporções de cada tipo de carne para a elaboração das linguiças que contavam com a adição dos seguintes condimentos: alho em pó, cebola em flocos, orégano, pimenta calabresa, pimenta do reino, sal e água. Após o preparo as linguiças foram congeladas e somente descongeladas para realização da análise sensorial. Para a análise sensorial as foram assadas em grill até atingirem a temperatura de 70 °C no centro do embutido, após o cozimento embalou-se as amostras em papel alumínio codificados com três dígitos aleatórios, e na sequência foram fornecidas a 100 provadores não treinados, cada provador recebeu uma ficha para avaliação sensorial e termo de consentimento livre e esclarecido, na ficha de avaliação foram identificadas informações dos provadores como sexo e idade, e estes avaliaram por meio de escala hedônica de 9 pontos o quanto gostou das amostras, cujo os extremos correspondem a desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9), também foram avaliadas às intenção de compra de cada amostra provada e qual a amostra mais e menos preferível. Os resultados obtidos no teste sensorial foram analisados por meio de Permanova (análise de variância multivariada não paramétrico) utilizada para determinar a relação entre o sexo e as amostras, e o Kruskal-Wallis para determinar a diferença entre as amostras ( $p < 0,05$ ). As linguiças com as melhores notas de aprovação foram as linguiças elaboradas com 60 e 80% de carne de cordeiro, com 83 e 80% das notas entre 6 e 9, respectivamente, seguidas das elaboradas com 100% e 40% de carne de cordeiro (76 e 74% das notas recebidas entre 6 e 9). Considerando a nota dos produtos estratificada pelo sexo dos avaliadores (feminino e masculino), a análise múltipla de variância não paramétrica (Permanova) não mostrou diferença ( $p = 0,2373$ ) na preferência dos painelistas entre as diferentes linguiças fabricadas. Com relação a intenção de compra das linguiças produzidas, não houve diferença ( $p = 0,68$ ) entre os provadores do sexo masculino e feminino, e para a intenção de compra com relação aos diferentes tipos de amostras, a análise de Kruskal-Wallis também não apresentou diferença significativa ( $p = 0,1463$ ). As linguiças frescas elaboradas com carne ovina tiveram satisfatória aceitação a partir das avaliações realizadas, uma vez que não ocorreu rejeição dos produtos formulados com maior proporção de carne ovina, os quais receberam notas a partir de 6 que os ponderavam entre o grau de satisfação “gostei”: ligeiramente, regularmente e muito, pelos painelistas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, aceitabilidade, consumo, embutidos

<sup>1</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, kerollycristiane@gmail.com

<sup>2</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, aps.possamai@gmail.com

<sup>3</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, claudeniaf@gmail.com

<sup>4</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, nzootecnia@gmail.com

<sup>5</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, reissavilela@gmail.com

<sup>6</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, tatimelo@yahoo.com

<sup>1</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, kerolycristiane@gmail.com  
<sup>2</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, aps.possamai@gmail.com  
<sup>3</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, claudeniaf@gmail.com  
<sup>4</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, nzootecnia@gmail.com  
<sup>5</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, reissavilela@gmail.com  
<sup>6</sup> Centro Universitário do Vale do Araguaia - UNIVAR, tatimelo@yahoo.com