

**Efeito da adição de gordura suína na aceitação de mortadelas elaboradas com carne de ovinos de descarte**

I. C. D. Guerra¹, M. S. Madruga¹, R. T. Moreira^{1*}, B. R. L. A. Meireles², S. S. S Félex²,
S. D. Benevides³

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFPB, Brasil ²
Graduação em Engenharia de Alimentos, UFPB, Brasil ³EMBRAPA Caprinos e Ovinos,
Brasil

A utilização de carnes de animais de descarte, de baixo valor comercial na elaboração de produtos processados, agrega-lhes valor de venda e proporciona diversificação dos produtos oferecidos ao mercado consumidor. Uma das alternativas seria o processamento desta carne na elaboração de um embutido emulsionado tipo "mortadela". Este trabalho teve como objetivo avaliar sensorialmente mortadelas elaboradas com carne de ovinos de descarte adicionadas de diferentes teores de gordura suína (T1=10%, T2=20% e T3=30%). As mortadelas foram submetidas ao teste de aceitação para os atributos aparência, cor, odor, textura, sabor, sabor ovino e avaliação global, utilizando-se escala hedônica de nove pontos. A avaliação de atitude quanto à intenção de compra foi realizada utilizando-se a escala de cinco pontos. Os dados foram analisados através da análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey, a 5% de significância. Entre os tratamentos, não houve diferença significativa ($p>0,05$) para os atributos aparência, odor, sabor e sabor ovino, exceto para o atributo textura da T1, todos os demais parâmetros em todas as concentrações de gordura obtiveram escores entre 6,0 e 8,0, que na escala hedônica se referem a gostei ligeiramente e gostei muito, sendo portanto todas as formulações bem aceitas sensorialmente. No atributo avaliação global houve diferença significativa entre os tratamentos, a mortadela T3 obteve o maior escore (7,0) para esse atributo. Para sabor ovino todas as formulações também foram bem aceitas, os provadores referiram nos comentários espontâneos das fichas de avaliação que não conseguiram identificar o sabor característico de produto ovino na formulação, o que provavelmente ocorreu devido ao mascaramento pela adição de condimentos. Quando a atitude de compra, considerando o somatório das notas atribuídas as formulações acima do ponto neutro que na escala corresponde ao número 3 (talvez comprasse/talvez não comprasse), 41% dos provadores atribuíram notas 4 ou 5 (possivelmente compraria e compraria, respectivamente), 51% atribuiu essas notas para a T2 e 54% para T3. Esses resultados confirmam a preferência pela formulação T3. Desta maneira, conclui-se que a adição de gordura suína na elaboração de mortadela de ovinos de descarte é uma alternativa viável, pois agrega valor a uma carne típica do semi-árido e bem aceitos sensorialmente.

Palavras chave: embutidos emulsionados, produtos ovinos, análise sensorial, gordura suína

Financiamento: Banco do Nordeste do Brasil (BNB/ETENE/FUNDECI).