



ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA COM UTILIZAÇÃO DE ANTIOXIDANTE NATURAL DO EXTRATO DE PIMENTA CHAPÉU-DE-FRADE (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*)

Natália de Oliveira Cabral, Jonhny A. Maia Junior, Alexandre C. S. Junior, Elizabeth Fonseca Processi, Fábio C. Henry, Daniela B. de Oliveira

Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF

A carne suína e seus derivados têm sido presença crescente nos lares de todo o mundo, devido ao seu sabor marcante e elevado valor nutritivo. A partir do desenvolvimento dos produtos industrializados e modernos, os consumidores, necessitando de praticidade, passaram a utilizar cada vez mais alimentos processados. No entanto, existe necessidade de utilização de antioxidantes como meio de aumentar a conservação reduzindo a ocorrência de reações oxidativas. Sendo assim, objetivou-se com essa pesquisa a realização de análise sensorial, na qual avalia a aceitação da linguiça suína com substituição do antioxidante industrial por antioxidante natural. Após a formulação das linguiças, foram realizadas análises microbiológicas e com obtenção dos resultados e verificação de que todas estavam dentro dos padrões estabelecidos pela RDC 12/2001. Subsequentemente, foi realizada análise sensorial das amostras de linguiças com diferentes tratamentos, cinco formulações de linguiça diferenciando entre si pela ausência e presença de três diferentes doses do extrato de pimenta (0,5; 1 e 1,5% de antioxidante natural da pimenta) além do tratamento controle (formulação com o antioxidante industrial). Realizou-se a análise sensorial por meio do teste de aceitação utilizando-se uma escala de 9 pontos. Os resultados apontaram que para os atributos cor, aroma, textura e impressão global o tratamento F3, com adição de 1,0% do extrato de pimenta como substituição ao antioxidante, apresentou maior aceitação pelos consumidores, não mostrando diferença significativa ($P < 0,001$) para o atributo sabor. Os resultados obtidos até o momento são parciais. Sendo necessária para conclusão obtenção de resultado das outras variáveis, que encontram-se em andamento.

Palavras-chave: Antioxidantes, extrato de pimenta, sensorial, produto cárneo.