



## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LINGUIÇAS DE PEIXES

Ítalo Ramon Cavalcantes de Carvalho<sup>1</sup>

Valkíria Cabral Lima<sup>2</sup>

Maria Cláudia Soares Cruz Coelho<sup>3</sup>

Rogério Manoel Lemes de Campos<sup>4</sup>

Marcelo Iran de Souza Coelho<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Bolsista do Projeto DPEPT/SETEC/MEC IFSERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural

<sup>2</sup>Bolsista do Projeto DPEPT/SETEC/MEC IFSERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural

<sup>3</sup>Professora IFSERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural

<sup>4</sup> Professor UNIVASF

<sup>5</sup> Professor orientador IFSERTÃO-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural  
Núcleo NORDESTE VII

## INTRODUÇÃO

O pescado é uma importante parte da dieta diária de muitos países, contribuindo com ¼ da oferta mundial de proteína de origem animal (JOSUPEIT, 2004). Contudo, como mencionado por Parmigiani e Torres (2005), o Brasil apresenta um dos mais baixos índices de consumo de pescado. Este fato se explica, não só por problemas na distribuição e comercialização, como também muitas vezes pela falta do hábito de consumo, gerado em parte pela ausência de praticidade no preparo.

O processamento de peixes de água doce cultivados tem sido direcionado principalmente ao congelamento. Dessa forma, sente-se a necessidade de procurar novas alternativas para a utilização desta matéria-prima, podendo-se com isto transformá-la em produtos aceitáveis pela população, conduzindo a um maior consumo.

Processos como utilização do pescado em embutidos e defumados, devem ser propostos, porque ao conferir características específicas ao produto, podem agregar-lhe valor e aumentar sua vida de prateleira.

Fundamentado nisto, o presente trabalho teve como objetivo elaborar embutidos tipo linguças frescas, fritas e defumadas de peixes, carpa (*Cyprinus carpio*) e tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), determinando a melhor formulação quanto à quantidade de água utilizada, avaliando sua aceitabilidade quanto às espécies, determinando seu rendimento e intenção de compra do produto.

## MATERIAIS E MÉTODOS

A presente pesquisa foi desenvolvida no Instituto de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, *campus* Petrolina Zona Rural, no período de outubro a dezembro de 2011, com espécies de peixes carpa e tilápia, provenientes dos reservatórios de piscicultura, que após a despesca foram levados ao abatedouro onde foram pesados, lavados, descamados, eviscerados e descabeçados.

Em seguida, seguiram para o setor de agroindústria onde foram separadas as carnes dos ossos e preparadas três formulações de linguças de cada espécie, quando, então, se variou a quantidade de água empregada (100, 150 e 200 mL).

As linguças processadas foram devidamente pesadas para avaliação do rendimento. Uma parte das amostras foi embalada a 100% vácuo e conservada por refrigeração e, no dia da análise sensorial, foram assadas por 45 minutos em temperatura de 250-300°C. A outra parte foi manipulada para a defumação a quente, com temperatura controlada a 70°C durante quatro



horas e, logo em seguida, também embaladas a 100% vácuo e armazenadas durante uma semana para a realização da análise sensorial.

As linguças de peixe formuladas foram avaliadas sensorialmente com base em testes afetivos de aceitabilidade de acordo com Dutcosky (2007), tendo-se utilizado a escala hedônica de nove pontos para aparência global, aroma, sabor e textura. A atitude dos provadores com relação à compra do produto também foi avaliada e se utilizou uma escala linear não estruturada de cinco pontos.

Os dados das variáveis analisadas foram submetidos à análise de variância e comparados entre si pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade, utilizando-se o *software* estatístico SISVAR 4.2.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O rendimento médio de tronco limpo foi observado valores de 56,76% para carpa e 60,24% para tilápia. Quanto ao rendimento médio de filé observado nos peixes das espécies carpa e tilápia em relação ao peso corporal total, foi de 30,07% e 31,06%, respectivamente.

Já o rendimento médio da linguça fresca de carpa foi de 28,27% enquanto que o da linguça fresca de tilápia foi de 30,32%. O valor médio para porcentagem de perda de peso ocorrida na defumação da linguça de carpa (40,42%) foi inferior ao da linguça de tilápia (41,21%).

São encontrados rendimentos de filé sem pele de tilápia do Nilo variando de 25,4 a 42%, em função do peso corporal, métodos de filetagem, comparação da forma de decapitação e remoção da pele e nadadeiras (SOUZA e MACEDO-VIEGAS, 2001).

De acordo com as análises efetuadas, não foram observadas diferenças significativas estatisticamente entre as médias das variáveis avaliadas para as formulações de linguças fritas e defumadas de carpa e tilápia quanto à aceitação pelos degustadores.

A análise sensorial revelou que a variação de água utilizada nas formulações e as espécies não diferiram quanto à aparência, aroma, sabor e textura das linguças fritas.

As amostras de linguças, tanto de carpa quanto de tilápia fritas e/ou defumadas, apresentaram bons índices de intenção de compra entre os provadores, indicando que ambas apresentam um provável potencial de comercialização.

Pezantes (2006) estudou os mecanismos combinados de desidratação osmótica a vácuo, defumação líquida e secagem de bonito (*Sarda sarda*) e comprovou, por meio da análise sensorial, que o produto seco salgado e o defumado, nos três blocos correspondentes às condições de secagem, não apresentaram diferença significativa no grau de aceitação.

A busca de alternativas que visem a agregar valores ao pescado, bem como sugestões de novos produtos para incentivar o consumo de peixe, é muito importante, tanto para o piscicultor como para a indústria de processamento de pescado.

## CONCLUSÃO

O processamento de linguças de peixe é uma alternativa viável para agregar valores a essas espécies (carpa e tilápia) e incentivar o seu consumo, independente do tipo de tratamento que foram submetidas, sejam fritas ou defumadas.



## REFERÊNCIAS

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 239 p, 2007.

JOSUPEIT, H *Future demand of fish and impact on trade*. GLOBEFISH. Fish Utilization and Marketing Service. Fisheries Department, FAO, Rome, 2004.

[http://www.globefish.org/files/consumptionprojections2\\_184.pdf](http://www.globefish.org/files/consumptionprojections2_184.pdf)

PARMIGIANI, P., TORRES, R. A caminho da elite do agronegócio. **Revista Aqüicultura e pesca**. Edição 10, p. 26-34, 2005.

PEZANTES, D. V. **Estudo das operações combinadas da desidratação osmótica a vácuo, defumação líquida e secagem em filés de bonito (Sarda sarda)**. 2006. 223 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2006.

SOUZA, M. I. R.; MACEDO-VIEGAS, E. M. Comparação de quatro métodos de filetagem utilizados para a tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) sobre o rendimento do processamento. **Infopesca International**, v.7, p.26-31, 2001.