

Qualidade física, química e sensorial de produtos cárneos contendo soro de leite

Dilmeleson da Silva Moraes, Jecylda Cristófori, Christiane Siqueira Schneider, Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Juliana Gonçalves Vidigal

O soro de leite, produto originado principalmente na produção de queijos, possui elevado valor nutritivo e também papel tecnológico relevante na indústria de alimentos. Todavia, ainda é muito subutilizado no Brasil, sendo responsável pela poluição de cursos d'água, uma vez que grande parte deste resíduo é descartado sem tratamento prévio adequado. O presente trabalho teve como objetivo produzir e avaliar a qualidade sensorial e físico-química de mortadela de frango contendo soro de queijo fluido em substituição à água das formulações (0%, 50% e 100% de substituição). Na análise sensorial foi utilizado o Teste de Aceitação, com escala hedônica estruturada de nove pontos, sendo atribuída nota 9 para "gostei extremamente" e 1 para "desgostei extremamente", para os atributos cor, sabor, textura, aparência e impressão global. Também foi aplicado o teste de intenção de compra, com escala estruturada de cinco pontos, sendo atribuídas notas de 1 para "certamente não compraria" a 5 para "certamente compraria". Na avaliação da composição centesimal foram determinados os teores de água, lipídios, proteínas e cinzas de acordo com a metodologia da AOAC (1995). As formulações com 0% e 50% de substituição apresentaram boa aceitação sensorial, considerando todos os atributos avaliados, cujos escores encontraram-se entre os termos hedônicos "gostei moderadamente" (nota 7) e "gostei muito" (nota 8); para a formulação com 100% de substituição, os termos hedônicos ficaram entre "gostei ligeiramente" (nota 6) e "gostei moderadamente" (nota 7). Os consumidores apresentaram atitude positiva quanto à intenção de compra, alcançando nota 4 ("provavelmente compraria"), o que demonstra interesse pela aquisição do produto. As análises de composição centesimal indicaram que não ocorreu variação ($P > 0,05$) entre as três formulações com níveis distintos de utilização de soro. Devido ao elevado teor de água do soro fluido (aproximadamente 93%) e consequente baixo conteúdo de constituintes sólidos (como proteínas, lipídios, carboidratos e minerais), foi possível manter a uniformidade da composição centesimal entre as amostras com diferentes níveis de substituição, sem provocar alterações significativas nas mesmas. A utilização do soro de queijo em substituição à água das formulações de mortadela de frango mostrou-se viável tecnologicamente considerando sua aceitação sensorial, intenção de compra e composição centesimal.

Palavras-chave: Soro de leite, Substitutos de água, Produtos cárneos.

Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.