ANÁLISE SENSORIAL DE PATÊ DE TAMBAQUI (Colossoma macroponum) DEFUMADO

(Jean Carlos da Encarnação de Leão)[1];
(José Ivaci Gonçalves)[2];
(Marly Matos dos Santos)[3];
(Hoylo dos Santos Pantoja)[4];
(Izabele Coelho Paiva)[5];
(Cleison Marcio Santos dos Santos)[6];
(Gabriel dos Santos Miranda Filho)[7];

RESUMO

Agregar valor aos produtos é um dos principais desafios da agroindústria cárnea. A defumação, uma das técnicas mais antigas de conservação de alimentos, apresenta-se como uma alternativa viável para incrementar valor aos produtos da pesca. Este trabalho teve como objetivo elaborar duas formulações de patê de tambaqui defumado e caracterizá-las por meio de análise sensorial fundamentada na Escala Hedônica, Frequência de Consumo, Escala de Atitude e teste de Aceitabilidade e Preferência. Participaram da pesquisa 20 provadores, e os resultados indicaram que não houve diferença significativa entre as duas versões em nenhum dos atributos sensoriais avaliados ($p > 0,05$). Observou-se que o sabor e a aceitação global foram os atributos de maior destaque em ambas formulações. A distribuição das categorias de aceitação (escala hedônica) mostrou que ambas formulações obtiveram predominância de respostas positivas, com destaque nas categorias superiores ("gostei moderadamente", "gostei muito" e "gostei extremamente"), reforçando a alta aceitabilidade de ambas formulações. As análises de atitude e frequência de consumo reforçaram a disposição dos provadores em adquirir o produto. Conclui-se que é possível agregar valor ao pescado amazônico por meio da elaboração de produtos defumados, mantendo padrões sensoriais atrativos ao consumidor independentemente da formulação utilizada.

Palavras-chave: Análise sensorial; Patê; Tambaqui.

[1] (Instituto Federal do Pará - IFPA); jkarflorestal@hotmail.com;
[2] (Instituto Federal do Pará - IFPA); joseivaci@gmail.com;
[3] (Instituto Federal do Pará - IFPA); suzenkellenmatosdossantos@gmail.com;
[4] (Instituto Federal do Pará - IFPA); santoswillow388@gmail.com;
[5] (Instituto Federal do Pará - IFPA); izabelecoelhop@gmail.com;
[6] (Instituto Federal do Pará - IFPA); cleysileysi@gmail.com;
[7] (Instituto Federal do Pará - IFPA); gabriel.miranda@ifpa.edu.br;