

ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SALSICHAS COM EXTRATO ANTIOXIDANTE DE *COSMOS SULPHUREUS*

Camila Travessini Bernardi^{1*}, Aliza Thieko Fernandes Taketomi¹, Maria Beatriz Martins Conde¹, Daneysa Lahis Kalschne¹, Cristiane Canan¹

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Medianeira

*e-mail: cbernardi@alunos.utfpr.edu.br

Área Temática: [02] – Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras-chave: Aditivos alimentares; embutidos cárneos; análise sensorial; vida útil.

RESUMO

Contexto: Os produtos cárneos são suscetíveis à oxidação lipídica, processo que pode comprometer suas características de qualidade e vida útil. Antioxidantes sintéticos são tradicionalmente empregados para retardar essas alterações; entretanto, a crescente demanda dos consumidores por produtos formulados com ingredientes naturais tem estimulado a busca por alternativas de origem vegetal^[1]. A *Cosmos sulphureus* é uma planta alimentícia não convencional (PANC), conhecida como cosmos-amarelo ou picão-grande, apresenta elevado teor de compostos fenólicos, indicando potencial de aplicação como fonte de antioxidantes naturais em alimentos^[2].

Lacuna/Problema: Estudos preliminares comprovaram o potencial antioxidante das flores de *C. sulphureus*, porém sua utilização em produtos cárneos ainda é pouco explorada. Além da comprovação de sua funcionalidade tecnológica, a incorporação de extratos vegetais pode modificar características sensoriais determinantes para a aceitação do produto, especialmente aparência, cor, aroma e sabor. Dessa forma, torna-se necessário avaliar a aceitação pelo consumidor de produtos cárneos desenvolvidos com esse ingrediente natural.

Objetivo: Aplicar o extrato de flores de *Cosmos sulphureus* (ECS), com atividade antioxidante previamente comprovada, em salsichas e avaliar a aceitabilidade sensorial do produto elaborado com o extrato durante o armazenamento refrigerado.

Método: Foram elaboradas salsichas contendo ECS, sendo selecionadas para a avaliação sensorial a formulação controle, contendo 0,08% de eritorbato de sódio e 0,25% de sal de cura, e a formulação F4, contendo 0,50% de ECS e 0,25% de sal de cura. Os produtos foram embalados e armazenados sob refrigeração (0 - 4 °C) durante 60 dias. A análise sensorial foi realizada após a confirmação da qualidade microbiológica das amostras, em cabines individuais no Laboratório de Análise Sensorial da UTFPR, Câmpus Medianeira, no início (0 dia) e ao final (60 dias) do armazenamento. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE 85277224.1.0000.0092). Participaram 123 consumidores de produtos cárneos, que avaliaram aparência, cor, aroma, textura, sabor e aceitação global utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos, além da intenção de compra em escala de cinco pontos. Os resultados foram submetidos à análise de variância e ao teste de Tukey ($p \leq 0,05$).

Resultados: No início do armazenamento, a salsicha contendo ECS apresentou médias de 7,20 para aparência, 6,85 para cor, 7,53 para aroma, 7,49 para textura, 7,84 para sabor e 7,54 para aceitação global. Embora aparência, cor, aroma e aceitação global tenham apresentado notas inferiores às do controle ($p \leq 0,05$), textura e sabor não diferiram entre as formulações ($p > 0,05$), demonstrando que a adição do extrato não comprometeu esses atributos. A intenção de compra da formulação com ECS foi de 3,94, valor próximo à categoria “provavelmente compraria”. Após 60 dias, as notas da formulação F4 permaneceram elevadas, alcançando 7,28 para aparência, 7,10 para cor, 7,70 para aroma, 7,42 para textura, 7,73 para sabor e 7,48 para aceitação global.

Nesse período, aroma, textura, sabor e intenção de compra não diferiram do controle ($p > 0,05$), enquanto as diferenças para aparência e cor permaneceram significativas, isto ocorreu devido à alteração de cor ocasionada pelo ECS, que apesar de apresentar cor vermelha amarelada difere do urucum tradicionalmente usado como

corante em salsichas. O índice de aceitabilidade da salsicha com ECS foi superior a 76% para todos os atributos avaliados nos dois períodos, com aceitação global de 83,83% no tempo inicial e 83,07% após 60 dias. A intenção de compra apresentou índices de 78,86 e 80,16%, respectivamente, demonstrando manutenção da aceitação durante o armazenamento.

Conclusão: A aplicação de 0,50% de ECS em salsichas mostrou-se sensorialmente viável. Apesar das alterações perceptíveis na aparência e na cor, características relacionadas à coloração natural do extrato, os atributos aroma, textura e sabor apresentaram boa aceitação e permaneceram estáveis durante 60 dias de armazenamento refrigerado. Os índices de aceitabilidade superiores a 70% para todos os atributos, associados à manutenção da intenção de compra, demonstram o potencial do ECS como ingrediente antioxidante natural para aplicação em produtos cárneos.

AGRADECIMENTOS

Ao CNPq, pela concessão da bolsa, e à UTFPR e à Central Analítica Multiusuário de Medianeira (CEANMED).

REFERÊNCIAS

- [1] WEISS, J. et al. Advances in ingredient and processing systems for meat and meat products. **Meat Science**, v. 86, n. 1, p. 196–213, set. 2010. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.05.008>.
- [2] KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda, 2014.