



## ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DA CARNE-DE-SOL MATURADA COMPARADA A COMERCIAL

Souza, G.T<sup>1</sup>; Carvalho, R. J<sup>1</sup>; Salviano A. T. M<sup>2</sup>; Ishihara Y. M<sup>2</sup>; Moreira R. T.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900, e-mail: [geanytargino@hotmail.com](mailto:geanytargino@hotmail.com)

<sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900.

A carne-de-sol tem seu processamento baseado em tecnologia artesanal, seguindo métodos desenvolvidos no início da sua produção, consiste normalmente na salga seca e na desidratação. É considerado um alimento de grande teor calórico-protéico e muito apreciado pelas suas características sensoriais. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação e intenção de compra de três amostras de carne-de-sol comercializadas em feiras livres no município de João Pessoa-PB, onde as mesmas foram submetidas a diferentes tipos de tratamentos. As amostras Carne-de-sol Tradicional (CST), Carne-de-sol Maturada (CSM) e Carne-de-sol Comercial (CSC) foram avaliadas para os atributos: aparência, aroma, maciez, suculência, gosto salgado e aceitação global. Os dados sensoriais obtidos foram submetidos à Análise de Variância (ANOVA) e ao teste de comparação de médias de Tukey, ao nível de significância de 5%. Os dados obtidos para a CST foram: gosto salgado ( $7,3^a \pm 1,42$ ); aroma ( $6,9^a \pm 1,50$ ); maciez ( $6,9^a \pm 1,50$ ); suculência ( $7,0^a \pm 1,56$ ) e aceitação global ( $7,0^a \pm 1,47$ ), para CSM: gosto salgado ( $7,0^a \pm 1,65$ ); aroma ( $7,1^a \pm 1,42$ ); maciez ( $7,2^a \pm 1,79$ ); suculência ( $7,0^a \pm 1,54$ ) e aceitação global ( $7,0^a \pm 1,40$ ) e para o CSC: gosto salgado ( $7,3^a \pm 1,24$ ); aroma ( $7,3^a \pm 1,45$ ); maciez ( $6,9^a \pm 1,71$ ); suculência ( $7,2^a \pm 1,62$ ) e aceitação global ( $7,2^a \pm 1,28$ ). A aceitabilidade e a intenção de compra para cada atributo foi computada e expressa em porcentagem. A amostra CST apresentou uma aceitabilidade de: (aroma, 81,9%), (maciez, 84,3%), (suculência, 83,1%), (gosto salgado, 89,2%), (aceitação global, 89,2%), e 63,85% de intenção de compra a amostra CSM obteve: (aroma, 85,5%), (maciez, 84,3%), (suculência, 83,1%), (gosto salgado, 85,5%), (aceitação global, 85,5%), e 72,29% de intenção de compra e a amostra CSC apresentou (aroma, 88%), (maciez, 86,7%), (suculência, 84,3%), (gosto salgado, 94%), (aceitação global, 89,2%), e 72,29% de intenção de compra. Assim, para o teste de aceitação ao nível de 5% de significância, as amostras não diferiram entre si e que todas as amostras obtiveram uma boa aceitação, ou seja, acima de 81%. E que a intenção de compra confirma a aceitação das carnes-de-sol, onde todas obtiveram percentual dos provadores que comprariam o produto acima de 60%.

**Agradecimento:** CNPQ