



DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA DE SALSICHA DE ACORDO COM AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS MAIS VALORIZADAS PELOS CONSUMIDORES

Andrade, J.C de¹., Bolini, H. M. A.²

¹Centro de Tecnologia de Carnes – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, São Paulo, e-mail: juliana@ital.sp.gov.br

²Departamento de Alimentos e Nutrição – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: hellini@fea.unicamp.br

A indústria de embutidos representa um importante segmento no setor de carnes. O preço acessível, a praticidade no preparo, e o valor protéico desses produtos contribuem para a evolução significativa do consumo, tornando-os parte do hábito alimentar de uma parcela considerável de consumidores brasileiros. Este estudo teve por objetivo avaliar a qualidade de salsichas comerciais com maior representatividade no mercado varejista na cidade de Campinas/SP, a fim de levantar termos descritores associados à aceitação do produto pelos consumidores. Foram selecionadas seis marcas de salsicha (A, B, C, D, E e F). Foi empregado o método da Análise Descritiva Quantitativa, composta por uma equipe de 11 provadores selecionados e treinados, que descreveram as características sensoriais e quantificaram a intensidade das sensações percebidas. Para investigar a aceitação das seis amostras de salsicha aplicou-se o teste de aceitação com 112 consumidores do produto. Os resultados da Análise Descritiva Quantitativa foram correlacionados com as notas da impressão global obtidas no teste de aceitação, utilizando análise estatística multivariada, denominada Correlação dos Quadrados Mínimos Parciais. Esta análise identifica quais características sensoriais são mais valorizadas positivamente ou negativamente pelo consumidor. A arenosidade foi a única característica sensorial que contribuiu negativamente para a aceitação das salsichas, sendo possível afirmar com 95% de confiança. Os termos descritores aroma e sabor característico de salsicha, aroma doce, elasticidade e sabor salgado foram considerados importantes para o consumidor, de forma positiva, sendo que o termo descritor sabor característico de salsicha foi considerado o mais importante para salsicha. Enquanto os termos descritores aromas de frango e pimenta, cor laranja, partículas, maciez e sabores de pimenta e soja foram considerados importantes para o consumidor, de forma negativa, sendo que o termo descritor sabor de pimenta considerado o mais importante para não estar presente em salsicha. Portanto, possivelmente a amostra A tenha maior proporção de carne mecanicamente separada que as demais amostras.