



**RESULTADO PARCIAL DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE FORMULAÇÕES
DESENVOLVIDAS TECNOLOGICAMENTE COM CARNE DE RÃ PARA CONSUMO
COMO COMPLETO ALIMENTAR DE PÓS-LACTENTE.**

RODRIGUES, E.^{1,2} MELLO, S. C. R. P.¹; REIS, G.S.O.¹; SOUSA, M. A.³; PEREIRA, U
S.³; MARTINS, L. N.³.

1 Mestrado em Desenvolvimento Local – UNISUAM

2 Centro Estadual de Pesquisa em Alimentos- PESAGRO-RIO

3 Curso de Farmácia - UNISUAM

Cinco diferentes formulações com base na carne de rã, para uso como complemento alimentar de pós-lactente, foram preparadas e submetidas a análises sensoriais pelo método de análise descritiva de atributos. O teste realizado foi um treinamento dos provadores que comporão a equipe sensorial utilizando-se como amostra, o próprio produto teste. Na continuidade do trabalho, após o treinamento da equipe serão realizadas as análises sensoriais finais. Os dados obtidos no treinamento indicaram uma classificação prévia das diferentes formulações em relação aos atributos testados que foram: sabor, aroma, textura e aparência. Foi utilizada a escala não estruturada onde: 1 = Gostei extremamente; 7,5 = Não gostei nem desgostei e 15 = desgostei extremamente. As formulações foram identificadas, aleatoriamente, através do uso dos seguintes códigos: ESG (Carne + batata + cenoura; GFS (carne + abóbora + batata); GSE (carne + batata + cenoura + tec. adiposo denso); SEG (carne + arroz + cenoura) e FEG (carne + inhame + agrião). A tabulação dos dados coletados demonstraram que: em relação ao sabor a amostra ESG obteve 8,8, GFS 6,1, GSE 4,2, SEG 6,6 e FEG 3,1 e verificou-se diferença significativa entre os tratamentos ($P>0,05$), com a amostra ESG rejeitada neste atributo; em relação ao aroma a amostra ESG alcançou 6,8, GFS 5,8, GSE 4,6, SEG 4,2 e FEG 4,0, e, neste atributo não ocorreu diferença significativa entre os tratamentos ($P>0,05$); a textura apresentou para ESG 6,7, GFS 6,1, GSE 6,6, SEG 7,1 e FEG 5,8 não ocorrendo diferença significativa entre os tratamentos ($P>0,05$); para aparência observou-se 6,7 para ESG, 6,0 para GFS, 5,6 para GSE, 6,6 para SEG e 5,5 para FEG sem diferença significativa entre os tratamentos ($P>0,05$). Constatou-se uma tendência de melhor aceitação da amostra FEG, seguida pela amostra GSE que continha cartilagem. Os resultados parciais do estudo poderão orientar quanto seleção e/ou modificação nas formulações desenvolvidas e na utilização de diferentes ingredientes. A boa aceitação da cartilagem indica que o uso pode ser considerado, proporcionando o aumento do rendimento industrial.

Agradecimentos: FAPERJ – apoio financeiro