

**ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE “CRABURGER” OBTIDOS DA CARNE DE CARANGUEJO (*Ucides cordatus* Linnaeus, 1763)**

BASTOS, Danielle Lucas ¹; OLIVEIRA, Joyce Cardim²; BARBOSA, Joseane do Socorro Gama¹; SOUZA, Evelyn Rafaelle de Oliveira³

¹Discente de Engenharia de Pesca, Universidade Federal Rural da Amazônia; ²Mestranda do PPG em Aquicultura e Recursos Aquáticos Tropicais, Universidade Federal Rural da Amazônia; Engenheira de Pesca, Universidade Federal Rural da Amazônia; Emails: daniellelubas@hotmail.com; cardimjoyce@yahoo.com.br; josiane.barbosa2009@hotmail.com; evelynrafaelle@yahoo.com.br.

RESUMO: Objetivou-se com este trabalho avaliar as características sensoriais do “craburger”, ou hambúrguer de caranguejo, tendo como matéria prima o caranguejo-uçá, um caranguejo muito comercializado na cidade de Belém/Pará. A análise sensorial demonstrou que a avaliação dos atributos analisados foi positiva, pois as médias obtidas ficaram entre “gostei moderadamente” (7,0) e “gostei muito” (8,0). Os resultados referentes à intenção de compra sugerem que 96,67% dos entrevistados “compraria” e 3,33% “talvez comprasse”, o que denota a boa aceitação do produto. O custo médio para a elaboração de 4 unidades de “craburger” foi de R\$ 17,00. A utilização da carne de caranguejo para a elaboração do “craburger” é sensorialmente viável.

Palavras-chave: Caranguejo, beneficiamento, avaliação sensorial.

ABSTRACT: The objective of this study was to evaluate the sensory characteristics of the "craburger" or crab burger, as feedstock having the land crab, a crab very commercialized in the city of Belém / Pará. The sensorial analysis showed that the evaluation of the analyzed attributes was positive, because the averages were between "like moderately" (7.0) and "liked" (8.0). Results related to purchase intent suggest that 96.67% of respondents "buy" and 3.33% "maybe buy", which indicates good acceptance of the product. The average cost for the development of four units of "craburger" was R \$ 17.00. The use of crab meat to prepare the "craburger" sensory is feasible.

Keywords: Crab, processing, sensory evaluation.



INTRODUÇÃO: O caranguejo-uçá é a espécie mais explorada para o consumo humano, sendo que existem vários modos de saborear esse crustáceo, seja de modo “toc-toc” ou em diferentes pratos de acordo com cada região do Brasil (CASTRO et al., 2009). Este alimento é consumido por boa parte da população paraense, abrangendo todos os distintos níveis sociais. A produção da carne desse crustáceo é uma atividade muito explorada em alguns municípios do estado do Pará e a aquisição deste produto se dá pela extração manual, desempenhada por várias famílias, que em sua maioria não possuem condições apropriadas de higiene. Sua comercialização é a principal fonte de renda dos pescadores da região (MIYAKE, 2008-2009 apud NASCIMENTO e NATIVIDADE, 2011).

Dutcosky (1996) confirma que o teste de preferência pode ser avaliado como uma das mais importantes etapas da análise sensorial, pois representa o somatório de todas as percepções sensoriais e expressa o julgamento, por parte do consumidor, sobre a qualidade do produto. O objetivo deste trabalho foi elaborar um produto diferenciado que acrescente valor à matéria-prima básica da carne de caranguejo produzida com valor sensorial.

MATERIAL E MÉTODOS: Para este experimento utilizou-se 16 caranguejos adquiridos vivos numa feira livre de Belém-PA, no mês de março de 2012. Após a coleta, as amostras foram devidamente acondicionadas e conduzidas ao Laboratório de Processamento do Pescado do Instituto Sócio Ambiental e dos Recursos Hídricos (ISARH), localizado na Universidade Federal Rural da Amazônia, campus Belém. Foi elaborada uma formulação para “craburger” conforme, Tabela 1.

Tabela 1: Ingredientes e formulação utilizados na elaboração do “craburger”

| INGREDIENTES | FORMULAÇÃO |
|---------------------|------------|
| Carne de caranguejo | 253,20 g |
| Farinha de trigo | 100,23 g |
| Sal | a gosto |
| Cheiro verde | a gosto |
| Cebolinha | a gosto |

| | |
|---------------------------------|---------|
| Tempero completo (alho, cebola) | a gosto |
| Óleo (colher pequena) | 2 |

Inicialmente todos os ingredientes foram devidamente pesados e reservados. Antecipadamente, os caranguejos foram lavados e cozidos, e a carne retirada manualmente com auxílio de equipamentos domésticos (colheres e facas). Em seguida todos os ingredientes foram corretamente homogeneizados (misturados) e a massa obtida foi moldada em unidades de aproximadamente 100g (Fig. 1a). Os “craburges” foram embalados em papel filme e armazenados em congelador doméstico, por volta de 15 minutos para adquirir consistência. Para a caracterização sensorial, os “craburges” foram fritos por imersão em óleo vegetal e, posteriormente, encaminhados para a análise sensorial (Fig. 1b).



a. Amostra da massa pronta

b. Amostra do “craburger” pronto

FIGURA 1: Demonstração do “craburger”

A análise sensorial foi aplicada considerando os atributos de aroma, sabor, textura e aspectos gerais do produto final, através do método afetivo que consistiu de uma escala hedônica de nove pontos, que variava de gostei muitíssimo (9 pontos) até desgostei muitíssimo (1 ponto) (DUTCOSKY, 1996). A avaliação contou com 30 provadores não treinados. As amostras foram fritas e servidas logo em seguida aos provadores cada um com sua ficha de avaliação. Ao mesmo tempo, os provadores demonstraram suas intenções de compra em relação ao produto. Os resultados foram avaliados através de testes estatísticos de análise de variância.



RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados do teste sensorial do “craburger” estão demonstrados na Tabela 1.

A avaliação dos atributos analisados foi positiva, pois as médias obtidas no teste sensorial ficaram entre “gostei moderadamente” (7,0) e “gostei muito” (8,0). A maioria dos provadores era jovem com faixa etária média entre 19 a 25 anos, freqüentadores habituais de lanchonetes, portanto, consumidores de sanduíches, onde o hambúrguer é ingrediente fundamental.

Tabela 1: Valores estatísticos médios das notas atribuídas no teste sensorial no “craburger”.

| Atributo | Média | ± Desvio-padrão | Mínimo – Máximo |
|-----------|-------|-----------------|-----------------|
| Aroma | 8,1 | 0,9 | 5,0 - 9,0 |
| Sabor | 8,3 | 0,9 | 6,0 - 9,0 |
| Textura | 7,5 | 1,5 | 4,0 - 9,0 |
| Aparência | 8,5 | 0,7 | 6,0 - 9,0 |

Os provadores informaram se comeriam ou não este novo produto e os resultados sugerem que 63,34% comeriam sempre que tivessem oportunidade; 23,34% comeriam frequentemente; e 6,67% comeriam muito freqüentemente e comeriam de vez em quando, respectivamente. Quanto à comercialização 96,67% comprariam e 3,33% talvez comprassem o produto.

Os julgadores sugeriram que o sabor e a textura poderiam ser melhorados, acrescentando mais sal e deixando mais crocante a massa na fritura.

A formulação de “craburger” testada foi bem aceita pelos provadores, o produto atendeu as expectativas sensoriais. Resultados estes que corroboram com Santos, et al. (2010) que elaboraram duas formulações de Crabstick à base de carne de aratu e obtiveram boa aceitação em todos os parâmetros avaliados.



No caso do rendimento do “craburger”, uma porção de 250g de carne rende 4 unidades de 12cm de diâmetro, com aproximadamente 100g cada, com custo médio de R\$17,00 para a elaboração dessas unidades.

Após a avaliação realizada, ficou claro que o hambúrguer de carne de caranguejo é um produto apropriado e aceitável que pode ser uma opção tecnológica para oferta do crustáceo. Neste contexto, novas formulações podem ser propostas, com outros ingredientes de interesse regional. Dessa forma, acredita-se que a disponibilidade de distintos alimentos preparados com carne de caranguejos de qualidade colaborará ainda mais para o consumo.

CONCLUSÃO: Com a realização do presente trabalho, obteve-se um hambúrguer de carne de caranguejo com características adequadas para o consumo no aspecto sensorial, confirmando a aceitabilidade do produto, com possibilidade de inclusão no mercado consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTRO, A. C. L.; CORREIA, M. F., NASCIMENTO, A. R.; PIEDADE JÚNIOR, R.N.; GAMA, L. R. M.; SOUSA, M. M.; SENA, A. C. S. e SOUSA, R. C. C. Aspectos Bioecológicos do Caranguejo-Uçá (*Ucides Cordatus Ordatus*, L.1763) (Decapoda, Brachyura) nos Manguezais da Ilha de São Luís e Litoral Oriental do Estado do Maranhão, Brasil. Revista Amazônia Ciência e desenvolvimento. Banco da Amazônia, Belém–PA. 2009.
- DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Universitária Champagnat. 1996.
- NASCIMENTO, L. N. C.; e NATIVIDADE, M. S. Projeto de uma unidade de produção de polpa de caranguejo no município de Quatipuru utilizando uma abordagem em gestão da qualidade e projeto de fábrica. Universidade da Amazônia. Belém. 2011.
- PINHEIRO, M. A. E FISCARELLI, A. G. Manual de Apoio à Fiscalização do Caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*). CEPSUL. Itajaí (Santa Catarina). 43p. 2001.
- SANTOS, R. M.; REIS, I. A. O.; SOUZA, J. F.; NUNES, M. L. Características físico-químicas e sensoriais de um produto reestruturado – Crabstick, à base



V SIMCOPE

ISSN 1983-1854

Simpósio de Controle de Qualidade do
Pescado

de carne de aratu. Universidade Federal de Sergipe. Sergipe. SCIENTIA
PLENA. vol. 6, num. 3. 5p. 2010.