

ANÁLISE SENSORIAL COMO FERRAMENTA DE DIFERENCIAÇÃO ENTRE HAMBÚRGUER ELABORADO COM TRUTA E TILÁPIA

Alice Marqui de Carvalho¹, Jéssica Carius Rodrigues da Silva¹,
Marcus Vinícius Martins Taveira¹, Flávia Aline Andrade Calixto^{1,2},
André Luiz Medeiros de Souza^{2,3}, Cecília Riscado Pombo¹

1. Centro Universitário da Serra dos Órgãos (UNIFESO) - Teresópolis/RJ - e-mail: alice.mcarv@gmail.com
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) - Niterói/RJ
3. Universidade Iguazu (UNIG) - Nova Iguaçu/RJ

Os consumidores buscam, cada vez mais, por alimentos saudáveis, práticos e diversificados. Em razão disso, o pescado, que apresenta alto valor nutricional por constituir boa fonte de proteínas e ácidos graxos poli-insaturados, tem seu consumo mundial em crescimento e boa aceitação pelos consumidores. A partir dessa matéria-prima podem ser elaborados produtos diferenciados como o hambúrguer, que se destaca pela praticidade e rapidez no preparo. A tilápia e a truta são espécies comerciais importantes para a Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro, e a elaboração de produtos derivados destes peixes pode ser uma boa opção para a diversificação de produtos à base de pescado. Assim, neste estudo objetivou-se elaborar hambúrgueres de truta e hambúrgueres de tilápia para avaliar, sensorialmente, a percepção do consumidor quanto à diferenciação entre as espécies através do Teste Triangular. Foram elaboradas duas formulações de hambúrguer de tilápia (A1 e A2) e duas de hambúrguer de truta (B1 e B2), em que A1 e B1 foram preparadas somente com sal e A2 e B2, com tempero, sendo estes os grupos de comparação, com ou sem tempero, entre as espécies. Participaram do estudo 52 julgadores (homens e mulheres) não treinados, com idades entre 19 e 56 anos (número de protocolo CEP: 5247 - Centro Universitário Serra dos Órgãos). Em ambas as análises sensoriais foram identificadas a matéria-prima diferente em nível de probabilidade de 0,1% ($Z=2,05$). Foi pedido aos julgadores que apontassem qual a amostra mais saborosa, e, em ambas as comparações, os produtos à base de tilápia foram apontados como mais saborosos por 60% dos provadores. Considerando as respostas obtidas, concluiu-se que foi possível diferenciar, sensorialmente, os hambúrgueres de truta dos de tilápia: 68% dos provadores conseguiram diferenciar os hambúrgueres de tilápia daqueles de truta apenas com sal, já nas amostras com tempero, o acerto foi de 58%. Esta diferença considerável de percentual mostra que o tempero pode influir na distinção dos sabores entre as espécies, o que indica a possibilidade de criar novos e variados produtos derivados de pescado, o que, certamente, agradaria diferentes consumidores. Além disso, o desenvolvimento de produtos derivados também é uma forma de agregar valor ao pescado, prestigiando, assim, a produção local.

Palavras-chave: derivado de pescado, formulações, tecnologia do pescado, Teste Triangular