

ANÁLISE SENSORIAL DE CROQUETE DE TRUTA E CROQUETE DE TILÁPIA

Alexandre Eduardo Vieira¹, Nayara Martins de Andrade¹, 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) - Avenida Alberto Torres, 111, Alto, Teresópolis/RJ, CEP: 25962-004 - e-mail: dico.vieira@yahoo.com.br
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) - Niterói/RJ
3. Universidade Iguaçu (UNIG) - Nova Iguaçu/RJ

O pescado, produto com alto valor nutricional, tem seu consumo mundial em crescimento e boa aceitação pelos consumidores, que, cada vez mais, buscam alimentos saudáveis, práticos e diversificados. Em prol da demanda de pescado, a produção aquícola tem aumentado no Brasil. A tilápia e a truta são espécies de peixe em destaque neste setor produtivo e comercialmente importantes para a Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro. Desenvolver a tecnologia do pescado com a finalidade de encontrar boas opções de produtos derivados dessas espécies pode abrir o mercado para os produtores por meio da diversificação de oferta além do clássico filé. O croquete de peixe, por exemplo, é um produto derivado que se destaca pela praticidade e rapidez no preparo, além de ser uma boa opção em momentos de lazer. Assim, este estudo objetivou avaliar, sensorialmente, a percepção do consumidor quanto à diferenciação entre o croquete de truta e o de tilápia, aplicando-se o Teste Triangular. Foram elaboradas duas formulações de croquete de tilápia (A1 e A2) e duas de croquete de truta (B1 e B2), em que A1 e B1 foram preparadas somente com sal e A2 e B2, com tempero, sendo estes, com tempero ou sem tempero, os dois grupos de comparação entre as espécies. Foi realizado o Teste Triangular sob projeto aprovado pelo CEP/UNIFESO 2.879.057. Participaram do estudo 52 julgadores de ambos os sexos, não treinados, com idades entre 19 e 56 anos. Como resultados identificou-se a matéria-prima diferente em nível de probabilidade de 0,1% ($Z=2,05$). Foi pedido aos julgadores que apontassem qual a amostra diferente e qual acharam "mais saborosa", sendo que, em ambas as comparações, os produtos à base de tilápia foram assinalados por 60% dos provadores. Concluiu-se que foi possível diferenciar, sensorialmente, os croquetes de truta daqueles de tilápia, o que indica a viabilidade de criar novos produtos derivados de pescado, gerando produtos variados, o que agrada diferentes paladares e aumenta a oferta comercial. Além disso, o desenvolvimento de produtos derivados também é uma forma de agregar valor ao pescado e, conseqüentemente, à produção local dessas espécies.

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