

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BATATAS CHIPS SABOR PESCADO AROMATIZADO COM LIMÃO

CAROLINE SANTANA VON HAN¹; ISABEL DA CUNHA SANTOS²; MARCEL FERREIRA FISS³; MARINA VIEIRA FOUCHY⁴; TAYNÁ DA ROSA SÉRPA⁵; NÁDIA CARBONERA⁶

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel

² Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel

³ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel

⁴ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel

⁵ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos – CCQFA – UFPel

⁶Docente do Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA)

1. INTRODUÇÃO

O consumo de batata como alimento está mudando de batatas frescas, em produtos caseiros, para produtos alimentícios processados de alto valor agregado. Segundo Arruda (2004), o consumo de batatas nas suas diferentes formas industrializadas faz com que grandes complexos industriais transformem a batata *in natura* em toneladas de *chips*, amido, fécula e outros derivados.

A batata *chips* é uma das diversas formas de se processar a batata, e é basicamente produzida a partir do alimento cortado em fatias finas, frito em óleo vegetal e salgado, podendo ser adicionado de diversos aromas no final do processo (ARRUDA, 2004). Para obterem-se excelentes produtos de batata após a fritura, estas devem se enquadrar dentro de alguns parâmetros como: alto conteúdo de matéria seca, que proporciona maior rendimento após a fritura, menor absorção de gordura e melhor textura, e baixo teor de açúcares redutores (VENDRUSCOLO e ZORZELLA, 2002).

A crescente demanda mundial por alimentos saudáveis coloca o pescado como uma das fontes alimentares mais importantes para esse fim, por ser um alimento rico em proteínas de alto valor biológico, ômega-3 e baixo valor calórico (BRASIL, 2005). Conforme Ostrensky et al. (2008), entre as razões para o baixo consumo estão à inabilidade de determinar se o pescado é fresco, e o preço mais alto que o de outras carnes. Em face disso, o presente estudo objetivou desenvolver batatas *chips* sabor pescado com base no reaproveitamento de aparas de pescado (obtidas através da padronização de filés), a fim de expandir as opções de produtos derivados do pescado e ao mesmo tempo, dar um destino a este subproduto que atualmente não está sendo destinado para o consumo humano.

2. METODOLOGIA

A matéria prima utilizada foi aparas de pescado, doados por Indústria Pesqueira localizada na cidade de Rio grande/RS, as amostras foram transportadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Processamento de Alimentos de Origem Animal, Campus Capão do Leão/RS da Universidade Federal de Pelotas/UFPel, RS. As aparas foram selecionadas e imersas em água clorada – Hipoclorito de sódio (2ppm) e posteriormente, foram dispostas em peneiras e levadas à estufa por 4 horas com temperaturas de 60°C a 80°C. Após a secagem as aparas foram trituradas e peneiradas em peneira de 28 mesh para posterior elaboração do tempero. A formulação para elaboração de batata tipo

chips sabor pescado aromatizado com limão foi realizada com os seguintes ingredientes: batata rosa (cinco unidades), farinha de pescado (5,2g), cebola desidratada (2,64g), alho desidratado (1,66g), *curry* (0,49g), raspas de limão (0,50g), pimenta desidratada (0,26g), realçador de sabor (0,27g) e salsa desidratada (0,008g). Os ingredientes foram adquiridos no comércio local da cidade de Pelotas/RS e doação da empresa Duas Rodas Industrial - Jaraguá do Sul/SC. Para elaboração do tempero adicionaram-se os ingredientes secos em um recipiente de porcelana, onde foram homogeneizados. As batatas foram lavadas, descascadas manualmente, novamente lavadas, secadas e fatiadas na forma de rodelas com espessura variando de 2 a 3mm. As amostras foram submetidas a fritura em óleo de soja, a temperatura de 150°C. Em seguida, o excesso de óleo das amostras foi drenado em papel filtro e na sequência foram temperadas manualmente. O produto foi avaliado sensorialmente através de testes de aceitação (escala hedônica de 9 pontos) e de atitude (intenção de compra) (MINIM, 2006). O grupo de 50 consumidores foram constituídos por servidores, alunos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal de Pelotas/UFPel.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com as respostas obtidas pelos participantes na análise sensorial, foram realizadas as médias para cada atributo (aparência, cor, aroma, textura, sabor e qualidade global), assim como o Índice de Aceitabilidade - I.A., conforme visualizado na Tabela 1.

Tabela 1 – Média e Índice de Aceitabilidade (I.A.) dos atributos avaliados na análise sensorial de batatas tipo *chips* sabor pescado aromatizado com limão

Atributo	Média	I.A. (%)
Aparência	8,6	96
Cor	8,5	95
Aroma	7,8	87
Textura	7,3	82
Sabor	8,2	91
Qualidade global	8,2	91

Segundo Ambrósio et al. (2006), uma aprovação acima de 70% indica que o produto foi bem aceito. Através da análise dos dados, foi possível perceber que a batata *chips* sabor pescado aromatizado com limão obteve I.A. acima do valor pré-estabelecido em todos os atributos analisados. O atributo “sabor” obteve média 8,2%. Em todo e qualquer produto desenvolvido, o sabor tem papel fundamental na aceitação dos consumidores. Portanto, os participantes da análise sensorial relataram sua satisfação, na ficha de avaliação em relação ao produto elaborado, como por exemplo, “perfeito”, “muito bom”, “ótimo”, entre outros. Em relação ao atributo textura” a média foi de 7,3% e o I.A. 82%. Entre os atributos avaliados o que obteve melhor I.A. foi “aparência”, obtendo percentual de 96%, foi possível verificar que, 35 % do universo dos provadores atribuíram nota no extremo superior da escala (9), os quais correspondem aos termo hedônico gostei muitíssimo.

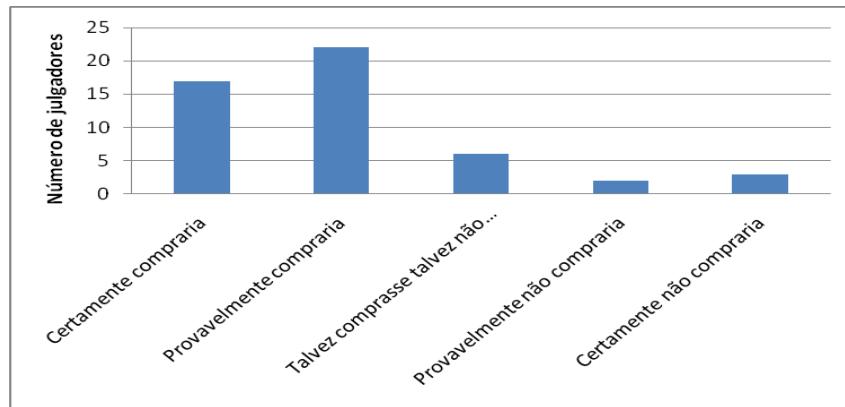


Figura 1 – Resultado da intenção de compra de batatas *chips* sabor pescado aromatizado com limão

Em relação à Intenção de compra (Figura 1), pode-se afirmar que o produto desenvolvido apresentou boa intenção de compra pelos participantes da análise sensorial, onde 44% manifestou “provavelmente compraria”, 34% “certamente compraria”, tendo como minoria a resposta “certamente não compraria” (6%). Sales et al. (2015) reportam resultados semelhantes ao registrado neste trabalho, quando avaliaram a intenção de compra de diferentes produtos de pescado sendo que 38% dos provadores, afirmam que comprariam o produto.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A elaboração da batata *chips* sabor pescado aromatizado com limão, foi aceito pelos consumidores com um índice aceitabilidade acima 82 % para todos os atributos avaliados sendo considerado uma excelente alternativa para o destino das aparas de pescado.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMBRÓSIO, C. L. B.; CAMPOS, F. A. C. S. C.; FARO, Z. P. Aceitabilidade de flocos desidratados de abóbora. Revista de Nutrição, Campinas, v. 19, n. 1, p. 39-45, jan./fev. 2006.

ARRUDA, C. R.; **Análise das etapas do processamento de batatas *chips*.** 2004. 46 p. Trabalho de Conclusão e Curso (TCC). Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2004. Disponível em: <[http://professor.pucgoias.edu.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/8930/material/TCC-cassiana%20\(AN%C3%81LISE%20DAS%20ETAPAS%20DO%20PROCESSAMENTO%20E%20BATATA%20CHIPS\).pdf](http://professor.pucgoias.edu.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/8930/material/TCC-cassiana%20(AN%C3%81LISE%20DAS%20ETAPAS%20DO%20PROCESSAMENTO%20E%20BATATA%20CHIPS).pdf)>. Acesso em: 24 jul 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável.** Brasília, 2005. p. 1–236.

MINIM, V. P. R. Análise Sensorial: estudo com consumidores. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006. 225 p.

OSTRENSKI, A.; BORCHETTI, J. R.; SOTO, D. (Ed.). **Aquicultura no Brasil:** o desafio é crescer. Brasília, DF: Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca. FAO, 2008, 276 p.

SALES, P. V. G.; SALES, V. H. G.; OLIVEIRA, E. M. Avaliação sensorial de duas formulações de hambúrguer de peixe. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, v.17, n.1, p.17-23, 2015.

VENDRUSCULO, J. L. S.; ZORZELLA, C. A. **Processamento de batata**
(*Solanum tuberosum* L.): fritura. Pelotas: EMBRAPA Clima Temperado. 2002. 15 p.
(EMBRAPA Clima Temperado. Documentos 104).