

ÍNDICE DE ACEITAÇÃO DE PATÊ PASTOSO ELABORADO COM PESCADA (*Merluccius merluccius*)

NATALI VIEIRA DA CRUZ¹; DANIELLE BARROS URRUTIA²; KAROLINA LUCAS
DE MELLO³; CASSIO NEVES RODRIGUES JUNIOR⁴; NÁDIA CARBONERA⁵.

¹Universidade Federal de Pelotas – natalivieira501@outlook.com

²Universidade Federal de Pelotas – danibarrosumrutia@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – karollucasdemello@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – cassiotec7@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – nadiacarbonera@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

O pescado é um dos alimentos mais antigo incluído na alimentação humana. Nas eras mais antigas da civilização, os seres humanos tinham a pesca, a caça, além da coleta de vegetais e frutos silvestres como principal fonte alimentar (MINOZZO, 2005).

A tendência nutricional nos últimos anos indica uma alimentação mais saudável, produtos com alto valor biológico, baixa ingestão de gordura e colesterol, neste perfil pode-se adicionar a carne de pescado, pois é de fácil digestibilidade, fonte de proteínas de alto valor protéico, vitamina A, D e complexo B, ácidos graxos essenciais e minerais, principalmente cálcio e fósforo (RANKEN, 1993).

A literatura reporta que foram lançados no mercado novos produtos a base de pescados, entre os quais se destaca o patê que apresenta vantagens nutricionais (MINOZZO, 2005). O patê é um produto cozido com tradições gastronômicas importantes e com propriedades sensoriais bastante apreciadas. Existem duas denominações para patês: patê cremoso e pastoso, sendo que o cremoso é produzido com parte da carne crua e outra cozida, e o pastoso é processado com matéria-prima cozida (SCHMELZER-NAGEL, 1999).

Por razões culturais e sócio-econômicas, o consumo de pescado no Brasil ainda é insignificante. Apesar da enorme costa marítima e da fartura de bacias hidrográficas que recortam o território nacional, apenas cerca de 10% da população inclui o pescado em sua alimentação. O hábito de consumir pescado varia entre regiões (INAN/FIBGE/IPEA, 1990).

A análise sensorial é utilizada como mecanismo para a avaliação da qualidade sensorial dos alimentos determinando e explorando as reações em relação às características dos mesmos, que possam ser diversificado pela avaliação humana. Na carne do pescado podemos encontrar várias características que induzem na escolha da compra de um alimento como a qualidade sensorial e a capacidade de armazenamento (DUTCOSKY, 2011). O desenvolvimento de novos produtos e o lançamento desses no mercado consumidor requer algumas medidas para verificar se esses produtos são ou não aceitos. Para mensurar a aceitação de um produto a escala hedônica tem sido utilizada para quantificar a dimensão afetiva da percepção dos alimentos pelo consumidor (TUORILA et al., 2008).

Uma alternativa para incentivar o aumento de consumo de pescado é oferecer novos produtos processados de rápido e fácil preparo. Sendo assim, o objetivo do estudo foi desenvolver um patê de pescado e posteriormente avaliar o índice de aceitabilidade e intenção de compra.

2. METODOLOGIA

O pescado utilizado para a fabricação do patê de pescado foi a pescada (*Merluccius merluccius*), adquirida em uma peixaria do Mercado Público de Pelotas, RS, Brasil. O pescado foi acondicionado em caixa isotérmica e transportadas para o Laboratório de Processamento de Alimentos de Origem Animal da Universidade Federal de Pelotas UFPel - Campus Capão do Leão, RS.

Para a elaboração do produto, o músculo do pescado (471g) passou por um processo de cocção durante 7min em 230mL de água. O pescado juntamente com sua respectiva água de cocção, foi homogeneizado durante 2min com o auxílio de liquidificador (Britânia 900 W). Para a elaboração do patê pastoso foram utilizados os ingredientes com suas proporções pré-determinadas: amido 13,02g; gordura vegetal 48,79g; estabilizante 1,18g; leite em pó 3g; alho 0,09g; pimenta 0,95g; cebola 1,15g; realçador de sabor 1,13g; panko 1,16g; sal de cura 0,81g; sal 9g; fumaça líquida 0,98g. Após a homogeneização, realizou-se o embutimento em envoltório de polietileno e imediatamente foi realizado o tratamento térmico. A pasteurização foi realizada em uma temperatura média de 75-80°C por 35 minutos e monitorados por um termopar. Logo a seguir à pasteurização, o patê foi rapidamente resfriado em banho de água e gelo, e mantidos sob condições de refrigeração para posterior análise sensorial.

Para verificar o grau de aceitação foi aplicado um questionário de aceitabilidade por análise sensorial com escala hedônica estruturada de nove pontos (1 = desgostei muitíssimo a 9 = gostei muitíssimo) com 50 avaliadores não treinados. Também foi avaliado o teste de intenção de compra com escala hedônica de 5 pontos (1 = certamente não compraria a 5 = certamente compraria), (GULARTE, 2009). As amostras de patê de pescado foram uniformizadas e os avaliadores realizaram o teste em cabines individuais, cada um foi servido com a amostra juntamente com água. Todos os avaliadores assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, comprovando assim que estavam aceitando o produto a ser avaliado.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta a distribuição das notas atribuídas pelos julgadores para o teste de aceitação do patê de pescado.

Tabela 1. Média e desvio padrão dos dados obtidos no teste de aceitação de patê de pescado.

Atributo	Média	IA (%)
Aparência Global	7,54±1,31	80%
Aroma	7,18±1,48	70%
Cor	7,24±1,79	71%
Sabor	7,98±1,36	76%
Textura	7,52±1,77	82%

O produto elaborado apresentou um índice de aceitação igual e superior a 70% para todos os atributos avaliados. Segundo Bispo (2004) um índice de aceitabilidade acima de 70% indica que o produto será aceito e adquirido no mercado consumidor. Foi possível verificar que os julgadores atribuiu nota superior a 7 o qual corresponde ao termo hedônico gostei regularmente conforme visualizado na Figura 1.

Os resultados encontrados neste trabalho são semelhantes aos obtidos por Minozzo (2008) que também desenvolveu patê a partir de filés de tilápia, observou uma media para o índice de aceitabilidade de 7,40 para o patê pastoso. Em relação ao aroma observou-se menor índice de aceitabilidade pelos julgadores, apesar disso, apresentando média de 7 o qual corresponde ao termo hedônico (gostei regularmente). O atributo textura resultou no melhor índice de aceitabilidade apresentando valor de 82 %.

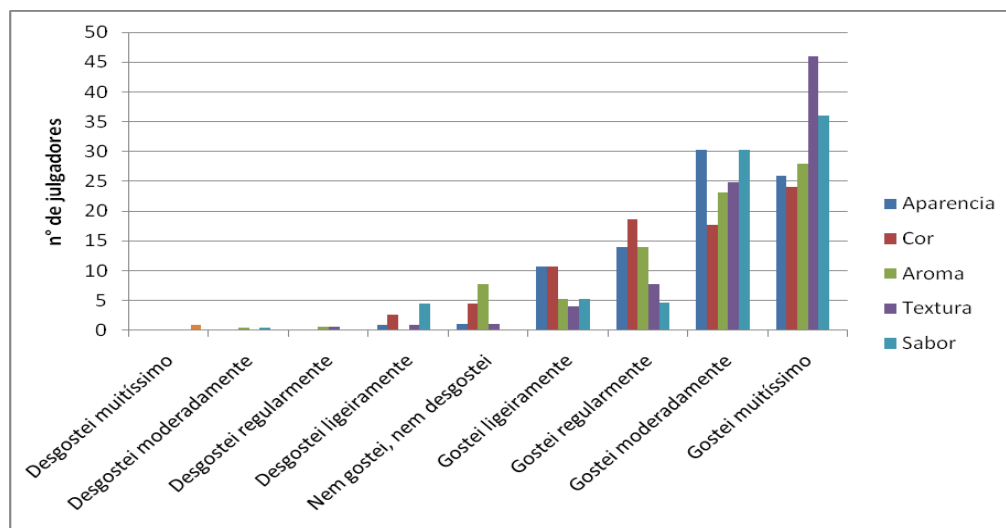


Figura 1. Distribuição das notas atribuídas para o patê de pescado.

Na Figura 2 é apresentado o resultado do teste de intenção de compra em relação ao produto avaliado. É possível observar, em que 26% dos consumidores afirmaram que certamente comprariam o produto; 34,4% possivelmente comprariam; 8,4% talvez comprassem/talvez não comprassem; 4,8% possivelmente não compraria; 0,8% certamente não comprariam. O patê elaborado, no teste de intenção de compra, predominou a atitude “provavelmente compraria” por 34,4% dos provadores.

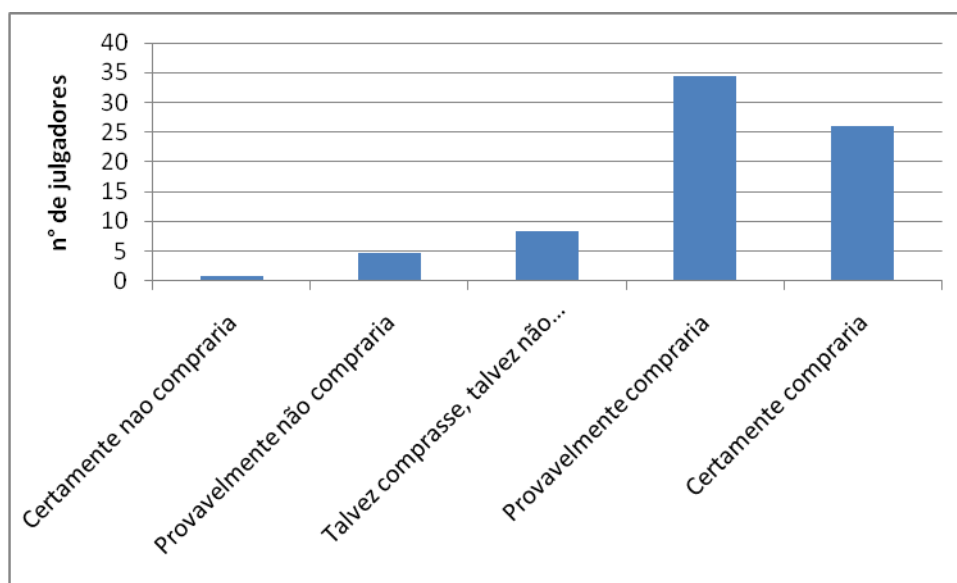


Figura 2. Frequência de intenção de compra do patê de pescado.

4. CONCLUSÕES

A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que em âmbito geral o patê de pescado obteve para todos os atributos avaliados um índice de aceitabilidade acima de 70%, onde a aparência global e textura resultaram os maiores percentuais.

Já para a intenção de compra a maioria dos avaliadores consideraram que provavelmente comprariam, evidenciando certa dúvida em relação a aquisição do produto. Vale salientar que a carne de pescado não é um produto de consumo rotineiro para os brasileiros, quando comparado com outros Países.

Por fim, constatou-se que o produto desenvolvido, serve também para introduzir a carne de pescado no consumo dos brasileiros, de forma prática e fácil acesso.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BISPO, E. S.; SANTANA, L. R. R.; CARVALHO, R. D. S.; LEITE, C. C.; LIMA, M. A C. Processamento, estabilidade e aceitabilidade de marinado de vongole (Anomalocardia brasiliana). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas. v. 24, n. 3, 4 p, 2004.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3.ed. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 426p, 2011.

GULARTE, M. A. **Manual de Análise Sensorial de Alimentos**. Pelotas: Ed. Da Universidade Federal de Pelotas, 106p. p.11-95-96, 2009.

INAN/ FIBGE/ ÍPEA. Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição. (PNSN). BRASÍLIA, 1990.

MINOZZO, M.G. **Elaboração de Pate cremoso a partir de Filé de Tilapia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) e sua caracterização físico-química, microbiológica e sensorial**. Dissertação apresentada ao curso de Mestrado em Tecnologia de Alimento, Universidade Federal Paraná, 2005.

RANKEN, M.D. **Manual de Industrias de los Alimentos** Editorial Acribia, AS. 2º Ed. Espana, 1993.

SCHMELZER-NAGEL, W. Patê: Novos aspectos tecnológicos. **Revista Nacional da Carne**, n. 267, p.40-50, maio, 1999.

TUORILA, H.; HUOTILAINEN, A.; LÄHTEENMÄKI, L.; OLLILA, S.; TUOMI-NURMI, S.; URALA, N. Comparison of affective rating scales and their relationship to variables reflecting food consumption. **Food Quality and Preference**, v. 19, p. 51-61, 2008.