

ACEITAÇÃO SENSORIAL DO PATÊ DE CACHAPINTA (PSEUDOPLATYSTOMA SP.)

Lobo, C. M. de O. [1]; Freitas, D. de G. C. [2]; Torrezan, R. [3]; Oliveira, C. S. de [4]; Mattos, C. T. G. B. [5];
Pontes, S. M. [6]; Furtado, A. A. L. [7]; Eliane Teixeira Mársico [8]

[1] Universidade Federal Fluminense; [2] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [3] Embrapa Agroindústria de Alimentos / Engenharia; [4] Universidade Federal do Rio de Janeiro; [5] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [6] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [7] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [8] UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Contato: Embrapa Agroindústria de Alimentos Av. das Américas, 29.501 Guaratiba Rio de Janeiro / RJ
CEP. 23020-470 Tel. (21) 3622-9630 catiavet@hotmail.com

Área: Food Analysis (AA)

Tipo: Poster

O cachapinta é um peixe híbrido oriundo do cruzamento da fêmea de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) com o macho do pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*). É um peixe de água doce de carne saborosa, baixo teor de gordura e ausência de mioespinhas. Este trabalho objetivou avaliar a aceitação do patê de cachapinta no 20° e 180° dia após o processamento. A aparência, a espalhabilidade, o sabor, a impressão global e a intenção de compra foram avaliados. A amostra foi apresentada na própria lata aberta para avaliação da aparência e para os demais atributos acondicionada em copos descartáveis de 50 mL codificados com números de três dígitos e servidos à temperatura ambiente, em cabines individuais e sob luz branca. Foi fornecido aos provadores torrada para avaliação da “espalhabilidade”. Foi utilizada escala hedônica de nove pontos variando de: 1 – desgostei extremamente a 9 – gostei extremamente e a escala para avaliação de intenção de compra variava de 1 – certamente não compraria a 5 – certamente compraria. Os resultados obtidos nos testes de aceitação foram comparados pelo teste-t (Student) e não houve diferença significativa ($p>0,05$) para os atributos avaliados com exceção da espalhabilidade. Também não houve diferença significativa ($p>0,05$) para a intenção de compra. Aos 180 dias de armazenamento, houve uma boa aceitação em relação a todos os atributos, sendo obtidas notas médias acima de 6,0. Conclui-se que o patê de cachapinta pode ser considerado uma alternativa de elaboração de um produto diversificado, com valor agregado, de boa aceitação sensorial e com potencial para inserção no mercado.

Palavras-chave: Avaliação Sensorial; Pescado; Patê