



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e avaliação sensorial de nuggets formulados com filé de frango e abacaxi parcialmente desidratado e desidratado

Raimundo B. FILHO (1), Artur X. M. QUEIROGA (1), Gerla C. B. CHINELATE (1), Mônica T. CAVALCANTI (1), Cybelle P. de OLIVEIRA (1)

(1) Universidade Federal de Campina Grande, UFCG/UATA, *Campus* de Pombal – Rua Jario Vieira Feitosa, S/N, Bairro dos Pereiros - CEP: 58840-000. Pombal (PB) - Brasil. Email: raimundomailson@hotmail.com.

Nuggets são produtos cárneos acrescidos de ingredientes, moldados ou não, e revestidos de coberturas apropriadas que os caracterizem. O abacaxi possui excelente valor nutritivo, devido ao teor de açúcares, fibras, minerais e as vitaminas que o constitui. O objetivo desta pesquisa foi elaborar e avaliar a aceitação sensorial de *nuggets* de filé de frango adicionado de abacaxi parcialmente desidratado (10h/60°C) e desidratado (24h/60°C). O trabalho foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, UFCG/UATA/Pombal-PB. Foram elaboradas uma formulação padrão (P) e três amostras teste. P foi desenvolvida com filé de frango moído(86,25%), maionese(3,45%), amido de milho(3,45%), condimento desidratado de alho, cebola e salsa(0,31%), sal(0,3%), pimenta-do-reino branca em pó(0,03%) e clara e gema batida(6,21%). As amostras teste foram formuladas a partir da P, considerando esta como 100% de frango, e com variações dos teores de frango em substituição deste pelo abacaxi. A amostra F1 foi formulada com 75% de frango e 25% de abacaxi parcialmente desidratado; F2 com 50% de frango e 50% de abacaxi parcialmente desidratado; F3 com 75% de frango e 25% de abacaxi desidratado. As amostras foram submetidas à análise sensorial através da avaliação dos atributos de cor, aroma, sabor, textura e sabor residual, utilizando-se a escala hedônica estruturada de nove pontos, onde a nota 9 correspondia a “gostei muitíssimo”, 8 a “gostei muito”, 7 a “gostei moderadamente”, 6 a “gostei ligeiramente”, 5 a “não gostei nem desgostei”, 4 a “desgostei ligeiramente”, 3 a “desgostei moderadamente”, 2 a “desgostei muito” e 1 a “desgostei muitíssimo”, aplicada a 30 provadores não treinados. Avaliando a cor, o melhor escore obtidos por P, F1 e F2 foi 8 (47,6%; 40%; 26,7%, respectivamente); a amostra F3 obteve como melhor escore 6 (26,7%). Para o aroma, P e F1 receberam escore 8 (46,7% e 40%); F2 recebeu escore 7 (33,3%) e F3 escore 4 (23,3%). Para o sabor, P e F2 receberam escore 8 (36,7% e 23,3%); F1 recebeu escore 7 (36,7%) e F3 escore 4 (26,7%). Para a textura, P, F1 e F2 receberam nota 8 (43,3%, 33,3% e 36,7%) e F3 recebeu escore 6 (23,3%). Para o sabor residual, P, F1 e F2 receberam escore 8 (36,7%, 33,3% e 33,3%,) e F3 obteve escore 7 (23,3%). Conclui-se que os *nuggets* de frango com abacaxi parcialmente desidratado encontram-se dentro dos padrões de aceitação, sendo uma alternativa viável para sua comercialização, além de ser um produto com potencialidades funcionais devido à adição de fibras.

Palavras-chave: *nuggets*, abacaxi, elaboração, aceitação sensorial, frango.

