



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e avaliação sensorial de patê cremoso à base de filé de peixe Tucunaré

Quézia O. GOMES ⁽¹⁾, Raimundo B. FILHO ⁽¹⁾, Artur X. M. QUEIROGA, 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: quezinha-@hotmail.com

Patê é um produto cárneo industrializado, obtido a partir de carnes ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e submetidos a um processo térmico adequado. Tucunaré (*Cichla spp.*) é um peixe ósseo de médio porte, com comprimento entre 0,3m e 1m, que apresenta como característica um ocelo redondo no pedúnculo caudal. O objetivo da pesquisa foi elaborar um patê com peixe Tucunaré e determinar sua aceitação sensorial. O trabalho foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, UFCG/UATA/Pombal-PB. A formulação foi desenvolvida utilizando os seguintes percentuais em (m/m): 31,3% de filé de tucunaré, 0,63% de cheiro verde em conserva, 0,37% de colorífico, 0,16% de sal, 0,08% de pimenta do reino, 15,66% de cebola picada, 0,47% de alho, 0,78% de tempero pronto sabor peixe, 0,47% de óleo de soja, 31,32% de água, 15,66% de creme de leite e 3,15% de maionese. O peixe foi temperado utilizando-se o cheiro verde, colorífico, sal, pimenta do reino, alho e tempero pronto. Em um recipiente refratário foi adicionado o óleo e a cebola que foi refogada em fogo médio, sendo adicionado o peixe temperado e logo após a água. A mistura sofreu cozimento de 5 minutos e após esse tempo foi processada no liquidificador junto ao creme de leite e a maionese. 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. Para o atributo cor, 56,7% dos provadores atribuíram nota 8. Para o aroma, 43,3% para dos provadores atribuíram nota 8. Quanto aos atributos sabor e textura, 53,33% e 43,33% dos provadores atribuíram, respectivamente, nota 9. Ainda para o atributo sabor residual, 36,66% dos provadores elegeram o escore 8 como nota. De acordo com as características avaliadas pode-se concluir que o patê de Tucunaré encontra-se dentro dos padrões de aceitação, sendo uma alternativa economicamente viável para sua comercialização.

Palavras-chave: *Cichla spp.*, aceitação sensorial, patê.

