



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise sensorial de hambúrguer produzido com carne de camarão (*Litopenaeus vannamei*): *Shrimpburg*

Marília V. LIMA, Elton B. SOUSA, Gizel da S. FABRÍCIO, Simone S. ROCHA, Maria J. FIGUEIREDO

Marília Veloso Lima

Acadêmico do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: marilia_veloso_lima@hotmail.com

O hambúrguer, principal integrante dos mais variados sanduíches é o produto cárneo industrializado obtido da carne moída de animais de açougue, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. O pescado por sua vez é um alimento saudável de reconhecida perecibilidade, todavia, o camarão, um dos principais representantes deste setor apresenta enormes dificuldades em manter o seu mercado. Este trabalho objetivou analisar a aceitabilidade de um hambúrguer produzido com carne de camarão. Para o estudo, foram produzidos hambúrgueres de camarão, que depois de devida comprovação de qualidade físico-química e microbiológica foram submetidos à análise sensorial. O teste foi realizado no Laboratório de Desenvolvimento e Análise Sensorial de Alimentos da UFPB, em cabines individuais com 70 potenciais consumidores. Foi utilizada uma escala hedônica de categoria verbal de 9 pontos (1=gostei muitíssimo; 9=desgostei muitíssimo). O teste para a avaliação da intenção de compra utilizou uma escala de categoria mista de 5 pontos (1=certamente compraria; 5=certamente não compraria). Segundo os provadores, o hambúrguer deteve um bom resultado, uma vez que 71% dos analisadores afirmaram que certamente comprariam o produto, além disso, cerca de 47% dos provadores disseram que gostaram muito da aparência, aroma e sabor do novo produto. Apenas o quesito textura apresentou o maior índice de respostas “gostei moderadamente” (34%), provavelmente devido ao esfriamento do produto, o que tornou a amostra compacta durante a análise sensorial. Apesar da notória aceitação do hambúrguer, uma parcela dos provadores recomendaram a melhora da aparência do produto. A partir destes dados pode-se concluir que o hambúrguer de camarão é um produto de boa aceitabilidade, necessitando apenas de pequenas melhorias durante o seu preparo que melhorem a sua aparência, contudo é um potencial novo produto que pode facilmente ser absorvido por um mercado consumidor que procura a integração entre alimentos saborosos e saudáveis.

Palavras-chave: caracterização, aceitação, alimento, pescado.

