



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 peixe Tucunaré

Artur X. M. QUEIROGA⁽¹⁾, Raimundo B. FILHO⁽¹⁾, Quézia O. GOMES⁽¹⁾, Gerla C. B. CHINELATE⁽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. E-mail: arthur_mdk@hotmail.com.

Nuggets são definidos como produtos cárneos industrializados com diversos ingredientes, moldados ou não, e revestidos de coberturas apropriadas que lhes conferem suas características. Um *nugget* de peixe é uma peça moldada de produtos de peixe, empanados e em seguida, fritos ou assados. O peixe apresenta uma composição nutritiva muito semelhante a da carne, embora seja mais fácil de digerir pelo seu inferior número de fibras conjuntivas e tendões. Além disso, possui proteínas com alta qualidade biológica, vitaminas A e D, e entre os minerais destacam-se o iodo, fósforo, sódio e potássio. O objetivo desse trabalho foi desenvolver e avaliar a aceitação sensorial de *nuggets* elaborados a partir de filé de peixe. O trabalho foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal da UFCG/UATA – Pombal - PB. A formulação dos *nuggets* foi desenvolvida com filé de peixe Tucunaré 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%). A amostra foi submetida à análise sensorial através da avaliação dos atributos de cor, aroma, sabor, textura, sabor residual, utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos, onde a nota (9) correspondia ao termo hedônico “gostei muitíssimo”, (5) “não gostei nem desgostei” e (1) “desgostei muitíssimo”, aplicada a 30 provadores não treinados. Para o atributo cor, o maior número de notas atribuídas foi para o escore 8, que correspondeu a 40% dos provadores. Para o atributo aroma, 41,38% dos provadores também atribuíram nota 8. Para o atributo sabor, o maior número de notas atribuídas foi para a nota 9, correspondendo a 46,28% dos provadores. Para o atributo textura, 41,38% dos provadores escolheram a nota 8. Já para o atributo sabor residual, o maior número de notas atribuídas foi para a nota 9, correspondendo a 34,61% dos provadores. De acordo com todas as características sensoriais avaliadas, pode-se concluir que o *nugget* de filé de peixe Tucunaré tem um elevado padrão de aceitação, apresentando-se como uma alternativa de um alimento promissor.

Palavras-chave: *nuggets*, peixe, aceitação sensorial, empanado, tucunaré.

