

Área: Tecnologia de Alimentos

PROCESSAMENTO E ACEITABILIDADE DE PATÊ DE PEIXE

Rafael Lopes Donda*, Denise Pinheiro Soncini da Costa

FATEC - Faculdade de Tecnologia de Jales

**E-mail: giraodonda@hotmail.com*

RESUMO

A aqüicultura mundial de tilápia vem superando as expectativas dos consumidores a cada ano, sendo que, de 2007 a 2008, houve um aumento de 5% na produção. Este trabalho tem como objetivo analisar a aceitabilidade de um patê produzido com tilápia e outro com frango, sem conservante, a qual foi realizada por meio de análise sensorial utilizando o método da Escala Hedônica. Os produtos apresentaram boa aceitabilidade: 98,1% de aceitação para o patê de peixe e 100% para o patê de frango. A análise estatística mostrou que não houve diferença significativa entre os produtos ($p < 0,05$).

Palavras-chave: tilápia, patê, análise sensorial

1 INTRODUÇÃO

A produção mundial de tilápia, de acordo com a FAO (2008), foi de 2.268.420 t em 2007, já em 2008 foi 2.381.760 t, o que mostra um aumento de 5% em um ano. No Brasil, a produção em 2007 foi de 95.091 t, e, em 2008, 96.000 t, o que aponta para um aumento de 0,9% em um ano (FAO, 2008). Segundo o IBAMA (2007) a tilápia foi o pescado mais produzido no Brasil em 2007.

A carne de pescado apresenta 3% de tecido conjuntivo, proporcionando uma melhor digestão quando comparada com a de mamíferos, que tem 17%. Possui 1/3 de gordura dos mamíferos, 26% de proteína, excelente fonte de cálcio e fósforo (NEIVA, 2009). Em relação aos lipídeos são ricos em ácidos graxos insaturados, o que leva à diminuição de riscos de doenças cardiovasculares, além de serem fonte de vitaminas do complexo B (OGAWA, 1999).

O objetivo deste artigo foi analisar a aceitabilidade de um patê produzido com tilápia e outro com frango, sem conservante, um produto pronto para consumir, porém com sua vida de prateleira reduzida. Pois recentemente vêm sendo lançados no mercado novos produtos elaborados com peixe e observa-se que o consumidor tem preferido produtos frescos e sem conservantes.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MATERIAL E MÉTODOS

Utilizamos neste estudo o filé de tilápia como matéria-prima, também foi produzido um patê com peito de frango. O filé de tilápia e o peito de frango foram descongelados na geladeira, cozidos e triturados em processador, aos quais foram acrescentados os demais ingredientes (Tabela 1).

Tabela 1 - Formulação do patê de tilápia e de frango.

Ingredientes	Tilápia	Frango
Cebola	40g	40g
Cenoura	65 g	65 g
Cebolinha	60 g	60 g
Sal	13 g	13 g
Azeite	12 ml	12 ml
Maionese	260 g	260 g
Tilápia cozida	400g	-
Frango cozido	-	400 g

Para a análise sensorial dos patês, utilizou-se o método da Escala Hedônica com sete pontos (figura 1). As amostras foram apresentadas em códigos de três dígitos aleatórios, segundo delineamentos de blocos casualizados (FARIA; YOTSUYANAGI, 2008) e degustadas com pão de forma. Participaram da avaliação 54 consumidores, sendo 57,4%

homens e 42,6% mulheres, na faixa etária de 17 a 40 anos, com hábito de consumo de patê uma vez por mês, em média. Os dados experimentais foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as diferenças entre as médias foram avaliadas pelo teste de Tukey ($P < 0,05$) (PAGANO; GAUVREAU, 2004). Também foi feito o cálculo de porcentagem das respostas associadas a gostei indiferente e desgostei.

Escala Hedônica	
Data: _____	Sexo: () F () M
Você está recebendo 2 amostras. Por favor, avalie as amostras da esquerda para a direita, coloque os códigos e anote na frente de cada código o quanto você gostou ou desgostou, utilizando a escala abaixo.	
(1) Gostei muito	Código _____ ()
(2) Gostei regularmente	_____ ()
(3) Gostei ligeiramente	_____ ()
(4) Indiferente	
(5) Desgostei ligeiramente	
(6) Desgostei regularmente	
(7) Desgostei muito	
Comentário: _____ _____	

Figura 1 - Ficha Análise Sensorial

2.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos por meio da análise sensorial do patê de tilápia e de frango mostraram uma boa aceitação ($>75\%$): o de tilápia teve aceitação de 98,1% e o de frango 100% (tabela 2).

Tabela 2 - Aceitação, indiferença e rejeição das amostras de patê

Porcentagem	Peixe	Frango
Aceitação	98,1%	100%
Indiferença	1,9%	0%
Rejeição	0%	0%

A análise estatística mostrou que não houve diferença significativa entre as duas formulações ($p < 0,05$), conforme teste de análise de variância e comparações múltiplas de Tukey.

3 CONCLUSÃO

As duas formulações de patê apontaram boa aceitabilidade pelos provadores, como mostrou a avaliação sensorial e a análise estatística, pois não houve diferença significativa entre os dois produtos em nível de 5%.

REFERÊNCIAS

FAO (2007) - Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponível em: <http://fao.org/fishery/statistics> . Acesso em: 28 de outubro 2010.

FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnica de análise sensorial. 2ª Ed. Campinas: ITAL, 2008. 120 p.

IBAMA (2007). Instituto Brasileiro Do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. Estatística da pesca 2007. Disponível em: http://www.ibama.gov.br/recursos-pesqueiros/wp-content/files/estatística_2007.pdf. Acesso em: 28 de outubro 2010.

NEIVA, C. R. P, Cresce Interesse Pelos Aspectos Nutricionais Do Pescado. Disponível em: http://www.pesca.sp.gov.br/textos_tecnicos.php, Santos (SP), abril 2009. Acesso em: 20 de fevereiro 2011.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado. Volume 1. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 430 p.

PAGANO, M; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. Tradução Luiz Sergio de Castro Paiva. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 506 p