



ANÁLISES SENSORIAL E QUÍMICA DE UMA GELATINA SABOR UVA OBTIDA A PARTIR DE TARSOS DE FRANGO

Almeida, P.F.^{1,2}, Farias, T.M.B.², Santana, J.C.C.²

¹Departamento de Graduação e Pós-graduação – Instituto Federal de Educação de Mato Grosso Campus São Vicente, Cuiabá, Mato Grosso.

²Departamento de Pós-graduação em Engenharia de Produção – Universidade Nove de Julho, São Paulo, SP., e-mail: poliana.fernandes@hotmail.com

A maioria das gelatinas existente no mercado é de origem de pele suína e couro bovino. Tendo em vista que o Brasil é um dos maiores produtores de carne de frango do mundo gerando como consequência grande quantidade de subprodutos ricos em colágeno, objetivou-se com o presente estudo a obtenção de gelatina de pés de frango e verificação de suas qualidades químicas e sensoriais. Para tanto, realizou-se a extração do colágeno e posteriormente as amostras foram submetidas às análises de composição centesimal, de conteúdo mineral por espectroscopia de massa por Indução de plasma acoplado (ICP-MS) e de identificação das proteínas por espectroscopia no infravermelho com transformada de Fourier (FTIR). Realizou-se também a aplicação do colágeno na elaboração de gelatina comestível tipo sobremesa sabor uva verificando sua aceitabilidade por meio de análise sensorial utilizando escala hedônica de 9 pontos variando-se de 1 – não consumiria até 9 – consumiria todos os dias comparando-a com uma marca comercial, avaliando-se os atributos: cor, aroma, sabor e textura. Os resultados da composição de umidade, cinzas, lipídeos e proteína foram de 9,7; 4,8; 6,9; 78,52g/100g respectivamente. Na composição química das cinzas pela técnica ICP-MS encontrou-se os macro-minerais (Na, Ca, K, Mg, P e S) como a maioria dos elementos, cerca de 99,44% do conteúdo de cinza. De acordo com os resultados da análise ATR-FTIR, em média 70,8991% da proteína total da gelatina trata-se especificamente de colágeno. Os resultados sensoriais indicaram haver diferença significativas entre a gelatina de pés de frango e a gelatina comercial nos atributos cor e sabor sendo que a comercial demonstrou ligeira superioridade em todos os atributos. Dessa forma, a gelatina obtida de pés de frango pode ser utilizada substituindo as tradicionais contribuindo para o aproveitamento de subprodutos do abate de frango.

Agradecimentos: CAPES e UNINOVE