



## ACEITAÇÃO DE PRODUTO CÁRNEO FORMULADO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE PRÓPOLIS

Bianchini, C.B.<sup>1</sup>, Silva, W.M.S.<sup>1</sup>, Batista, L.M.<sup>1</sup>, Bernd, L.B.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, e-mail: [carlen.bianchini@bento.ifrs.edu.br](mailto:carlen.bianchini@bento.ifrs.edu.br)

A própolis é uma substância resinosa coletada de vegetais pelas abelhas e utilizada para fechar orifícios, soldar, envernizar e esterilizar internamente a colméia, possuindo também a funcionalidade de analgésico, bactericida e antibiótico natural. Com a alta visibilidade da substituição de conservantes químicos em produtos alimentícios por conservantes naturais, a utilização de própolis pode ser uma alternativa para tal fim. Desta forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar sensorialmente apresuntados formulados com diferentes concentrações de extrato hidroalcoólico de própolis (EHP) em comparação à formulação com conservante químico. Formulou-se quatro lotes de apresuntado, sendo três, com diferentes concentrações de EHP (0,015; 0,03 e 0,06 %) e um, controle, no qual utilizou-se nitrito de sódio (0,0015 %) como conservante químico. Posteriormente, utilizou-se um teste afetivo para a verificação da aceitabilidade dos apresuntados perante os atributos cor, aroma, sabor e qualidade global. Os resultados da análise de variância demonstraram que houve diferença significativa entre os apresuntados a um nível de significância de 5 % para todos os atributos estudados. O teste de comparação múltipla (Teste de Tukey) mostrou que, em relação ao atributo cor, os apresuntados com nitrito e com 0,03 % de EHP não diferiram entre si ( $p < 0,05$ ) e apresentaram o melhor desempenho segundo os provadores. Considerando o atributo aroma, não houve diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre as amostras com nitrito de sódio, 0,015 % e 0,03 % de EHP, os quais apresentaram uma avaliação superior ao apresuntado com 0,06 % de EHP. Já para o atributo sabor, os apresuntados com nitrito e com 0,03 % de EHP não diferiram significativamente entre si ( $p < 0,05$ ) e apresentaram sabor mais aceitável que as amostras com 0,015 % e 0,06 % de EHP. Comportamento semelhante foi observado para o atributo qualidade global. A substituição de nitrito de sódio por 0,03 % de EHP na formulação de apresuntado mantém a qualidade sensorial deste produto cárneo com conseqüente aceitabilidade do consumidor.

Agradecimentos: FAPERGS e IFRS – *Campus* Bento Gonçalves.