



## DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LINGÜIÇA SUÍNA LIGHT COM ADIÇÃO DE VINHO BRANCO

Polizer, Y.J.<sup>1</sup>; Medeiros, A.C.L.<sup>2</sup>; Brusantin, P.M.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Engenharia e Tecnologia, UNIMAR, Marília – São Paulo.

<sup>2</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Pirassununga – São Paulo. E-mail: yana.polizer@terra.com.br

Os embutidos ganham cada vez mais presença no prato do consumidor devido ao sabor agradável que possuem, porém esta classe de produtos apresenta um alto valor calórico e alta porcentagem de gordura. Os alimentos *lights* e funcionais encontram-se em destaque no mercado, já que é consenso que a maioria das pessoas gostaria e apresentam necessidade de consumir dietas mais saudáveis. Dentre os alimentos funcionais, podemos citar o vinho branco, com capacidade antioxidante devido a presença de polifenóis. Em função disto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver lingüiça toscana *light* com ou sem adição de vinho branco e avaliar o valor calórico e a aceitação destes produtos pelos consumidores. Para tanto foram realizados três tratamentos: 1) Controle, com adição de gordura (com 80% de carne e 20% de toucinho suíno), 2) Lingüiça *light* com 100% de carne suína (sem adição de gordura) e 3) Lingüiça *light* com vinho (com 100% de carne suína, sem adição de gordura e substituição de 40% da água adicionada por vinho branco). Para a avaliação sensorial do produto foi realizado um teste de aceitação utilizando escala hedônica de sete pontos (1 = desgostei muito e 7 = gostei muito), com 42 consumidores regulares de lingüiça, sendo 14 homens e 28 mulheres. Em comparação com a lingüiça convencional, a lingüiça *light* com vinho apresentou redução calórica de 44.12%, atendendo a legislação para produtos *lights*. Os resultados da avaliação sensorial demonstraram que a lingüiça *light* com vinho foi a mais aceita (100% das avaliações entre 7 = gostei muito e 5= gostei regularmente) enquanto a lingüiça controle foi menos aceita (78% das avaliações entre 7 = gostei muito e 5= gostei regularmente), provavelmente em função de um sabor mais suave devido ao baixo teor de gordura da lingüiça *light*. Concluiu-se que foi possível desenvolver um embutido tipo lingüiça *light* adicionada de vinho branco com adequada redução de valor calórico e boa aceitação sensorial.

**Agradecimentos:** UNIMAR