



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE HAMBURGUER E NUGGETS COM CARNE DE JACARÉ DO PANTANAL (*Caiman jacare*).

Vicente Neto, J¹., Santana, M. T. A²., Oliveira, J. T²., Veronêz, G³., Savoine, I. de La B. A³.

¹Núcleo de Pesquisa Aplicada em Aquicultura e Pesca Centro Oeste 2 (NUPA 2) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – *Campus Cáceres*, e-mail: joao.vicente@cas.ifmt.edu.br;

² Núcleo de Pesquisa Aplicada em Aquicultura e Pesca Centro Oeste 2 (NUPA 2) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – *Campus Cáceres*;

³Bolsistas do projeto do Núcleo de Pesquisa Aplicada em Aquicultura e Pesca Centro Oeste 2 (NUPA 2)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – *Campus Cáceres*;

No estado de Mato Grosso a criação de jacarés em cativeiro é fato consolidado há mais de 20 anos, com um total de 300.000 animais em cativeiro, sendo referência a nível nacional e internacional. A carne de jacaré do pantanal apresenta características físico químicas e nutricionais que a tornam atrativa aos consumidores. Entretanto, existe alguns cortes cárneos oriundos do processo de desossa de carcaças de jacaré do pantanal que não possuem valor comercial agregado, possibilitando a sua utilização na elaboração de novos produtos. Desta maneira carnes de aparas de jacaré do pantanal provenientes de frigorífico inspecionado (SIF 2452) foram submetidas ao processo de fabricação de hambúrgueres e nuggets conforme tecnologia descrita por Terra (1990), utilizando-se como ingredientes básicos proteína de soja texturizada, gelo, lipídeos de origem vegetal e animal, sal e condimentos. Foram realizados três tratamentos no produto nuggets (N1; N2; e N3) substituindo-se a fonte lipídica (lipídeo origem vegetal; origem animal e mistura de 50% lipídeos de origem vegetal e 50% lipídeos de origem animal, respectivamente para os tratamentos). Para a produção de hambúrgueres utilizou-se dois tratamentos (H1 e H2) substituindo-se a fonte lipídica (lipídeo de origem animal e lipídeo de origem vegetal, respectivamente para os tratamentos). As análises físico químicas dos produtos foram realizadas conforme descrição da A.O.A.C (1995) e as análises sensoriais a partir de um painel de julgadores não treinados (>100) com idade entre 18 a 40 anos, estruturado em escala hedônica de 1 a 9. Não houve diferença significativa ($P < 0,05$) entre os tratamentos para a composição centesimal para os hambúrgueres. O tratamento N3 dos nuggets apresentou maior susceptibilidade a oxidação lipídica por TBRA (1,16 mg de malonaldeído/kg). Os escores sensoriais tanto para hambúrgueres como para nuggets produziram médias superiores a 5,90 nos parâmetros de aspecto global, sabor, textura, impressão global e intenção de compra. Os resultados obtidos demonstram que os produtos (nuggets e hambúrgueres de jacaré) possuem aceitação sensorial e suas características físico-químicas encontram-se nos padrões técnicos, proporcionando desta maneira uma nova alternativa de comercialização e consumo da carne de jacaré do pantanal.

Agradecimentos: Cooperativa de Criadores de Jacaré do Pantanal e MEC/SETEC