



## QUALIDADE SENSORIAL DA CARNE-DE-SOL CORRELACIONADA COM TEXTURA INSTRUMENTAL

Souza, G.T<sup>1</sup>; Carvalho, R. J<sup>1</sup>; Salviano A. T. M<sup>2</sup>; Ishihara Y.M.<sup>2</sup>; Moreira R. T.<sup>2</sup>;  
Madruca, M. S.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos - Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900, e-mail: [geanytargino@hotmail.com](mailto:geanytargino@hotmail.com)

<sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal da Paraíba, Cidade Universitária, Campus I, João Pessoa, Paraíba, CEP. 58051-900.

A carne-de-sol é um alimento de ampla aceitação no Nordeste brasileiro, apresentando grandes variações de qualidade advindas principalmente das diferenças em seu processamento. Dentre os atributos que contribuem para a qualidade durante o ato de degustação, a textura e a maciez são os mais importantes para determinar a aceitabilidade e satisfação do consumidor. A correlação linear da força de cisalhamento com a avaliação sensorial tem sido uma ferramenta bastante utilizada, para verificar variações dos resultados objetivos e subjetivos para maciez. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a maciez da carne-de-sol processada com matéria-prima previamente maturada, através de equipe treinada e comparar os valores sensoriais com a medição da força de cisalhamento através da lâmina de Warner-Bratzler. Avaliaram-se três amostras de carnes-de-sol: CST, processada de forma tradicional; CSM, processada da mesma forma da CST, diferindo apenas no tratamento da matéria-prima que foi previamente maturada por 14 dias; CSC, amostra comercializada na cidade de João Pessoa-PB. Para verificar a correlação entre as variáveis sensoriais (maciez e suculência) e a variável instrumental (força de cisalhamento) utilizou-se o processamento PROC CORR. As amostras não apresentaram diferença significativa ao nível de 5%. Os valores mais prováveis de força de cisalhamento para as amostras CST, CSM e CSC foram, respectivamente, (3,51±0,74), (3,08±0,47) e (3,34±0,30). Na análise descritiva quantitativa as médias do atributo maciez para as amostras CST, CSM e CSC foram, respectivamente, 5,0, 4,1 e 3,5 e para o atributo suculência foram, respectivamente, 4,8, 3,7, 3,4. A correlação dos atributos maciez e suculência com a FC não apresentaram correlação significativa com  $p < 0,5$  (0,51 para a maciez e 0,45 para a suculência). A maciez e a suculência apresentaram grande correlação entre si (0,88,  $p < 0,05$ ) indicando que os provadores avaliaram como mais macias às carnes mais suculentas. Visto que o processo de maturação avaliado no presente estudo não proporcionou o aumento da maciez da carne-de-sol, recomendam-se novos estudos com maior tempo de maturação e/ou novas técnicas que proporcione uma maior maciez na carne-de-sol.

**Agradecimentos:** CNPq