



AGREGANDO VALOR AO PESCADO DEFUMADO.

Dantas Neto¹, AB.; Sales¹, TMO.; Gonçalves², AA

¹Bolsista de Iniciação Científica (ITI-A CNPq); ²Professor, Dr. Tecnologia do Pescado. Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), Departamento de Ciências Animais, Laboratório de Tecnologia e Controle de Qualidade do Pescado (LAPESC), Av. Francisco Mota, 572, 59625-900, Mossoró (RN), e-mail: abilio_bdnjs@hotmail.com

O processo de Desenvolvimento de Novos Produtos na indústria do pescado está cada vez mais baseado na extensão das linhas de produtos. Além disso, os consumidores procuram por produtos seguros, com qualidade e excelentes atributos sensoriais. Desta forma, o presente trabalho objetivou o desenvolvimento de um produto defumado com valor agregado através da adição de temperos. Foram desenvolvidos dois produtos a partir do filé do beijupirá (*Rachycentron canadum*): filé defumado e filé defumado com tempero (adicionado 45min antes do final da defumação). O processo de defumação tradicional a quente foi dividido em três etapas: salmouragem (imersão do pescado em salmoura 15% na proporção 2:1 – salmoura:pescado – por 15 min. seguido de uma lavagem em água corrente para remoção do excesso de sal), pré-secagem (90 min. a 45°C na câmara de defumação sem fumaça) e defumação (contato com a fumaça por 3 horas, onde a cada 45 minutos a temperatura foi aumentada em 10°C: 60°C→70°C→80°C→90°C). Os produtos defumados foram resfriados à temperatura ambiente, embalados a vácuo e mantidos sob refrigeração até o momento da análise sensorial (análise descritiva quantitativa – ADQ – através de uma escala estruturada de 9 cm; teste afetivo através de escala hedônica). Os provadores receberam as amostras aquecidas para degustação. As notas médias para o filé defumado para cada atributo sensorial no ADQ foram: Aparência Geral (8,55), Cor defumado (8,18), Odor defumado (6,78), Sabor defumado (7,70), Sabor salgado (7,23) e Textura (7,90). As notas médias para o filé defumado com tempero para cada atributo sensorial no ADQ foram: Aparência Geral (8,65), Cor defumado (8,08), Odor defumado (7,40), Sabor defumado (7,80), Sabor temperado (7,76) e Textura (8,00). Pôde-se perceber que o produto agradou os provadores em todos os atributos avaliados. Os resultados da escala hedônica demonstraram que os provadores gostaram muito do produto defumado oferecido (7,55±0,90 – filé defumado; e 7,68±0,76 – filé defumado com tempero, entre “Gostei moderadamente” e “Gostei muito”) e os índices de aceitabilidade calculados foram de 84% (filé defumado) e 85% (filé defumado com tempero) demonstrando que ambos os produtos foram aceitos pelos provadores, sendo que o defumado com tempero manteve-se superior nos atributos sensoriais, possuindo grande potencial comercial.

Agradecimentos: Aroma das Ervas Alimentos Ltda.; CNPq.