



## PERFIL SENSORIAL E MAPA DE PREFERÊNCIA INTERNO DE SALSICHAS COMERCIAIS

Andrade, J.C de<sup>1</sup>., Bolini, H. M. A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Centro de Tecnologia de Carnes – Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas, São Paulo, e-mail: juliana@ital.sp.gov.br

<sup>2</sup>Departamento de Alimentos e Nutrição – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: hellini@fea.unicamp.br

Os produtos cárneos emulsionados, como as salsichas e mortadelas, são bastante populares, sendo consumidos tanto a nível doméstico como no mercado de alimentação rápida, representando um importante segmento das carnes industrializadas. Devido à grande importância desta categoria de produtos para a economia nacional, o objetivo do trabalho foi comparar sensorialmente seis marcas de salsichas (A, B, C, D, E e F). Foi empregado o método da ADQ, composta por 11 provadores selecionados e treinados, que descreveram e quantificaram as características sensoriais. Para investigar a aceitação, aplicou-se o teste de aceitação com 112 consumidores do produto. Os resultados obtidos da ADQ e do teste de aceitação foram analisados utilizando-se o programa estatístico SAS e submetidos às análises estatísticas univariada - ANOVA e teste de comparação de médias de Tukey ( $p < 0,05$ ). Os dados também foram avaliados utilizando-se análise estatística multivariada - ACP para caracterizar as diferenças e similaridades entre as amostras e verificar os atributos mais importantes para a discriminação dos produtos, e MDPREF para definir a preferência individual dos consumidores em relação às amostras de salsichas. Foram encontrados perfis distintos das seis marcas de salsichas, a ACP dividiu as amostras em três grupos, um formado pelas amostras D, E e F, outro formado pela amostra B e o terceiro formado pelas amostras A e C. O primeiro grupo se caracterizou principalmente por aroma e sabor de defumado, aroma e sabor característico de salsicha, aroma ácido, sabor salgado e sabor doce residual. O segundo grupo representado somente pela amostra B se diferenciou do primeiro e do terceiro grupo principalmente por apresentar cor artificial e sabor de tempero. E o terceiro grupo se caracterizou pelo aroma e sabor de soja, aroma de frango, arenosidade e maciez. Todas as amostras analisadas obtiveram boa aceitação pelos consumidores, com exceção da amostra A. Por meio do MDPREF foi possível determinar que as amostras D, E e F foram as preferidas pelos consumidores. Por sua vez, as amostras B e C obtiveram preferência intermediária e a amostra A foi a menos preferida, devido principalmente aos altos valores dos atributos cor laranja, cor característico de curado e maciez.