

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE PATÊ DE FRANGO COM ÔMEGA-3 E ANTIOXIDANTES NATURAIS DO BAGAÇO DE UVA

Karina Suseth Rodrigues Da Silva Cechin¹, Daniela Miotto Bernardi²

¹Acadêmica de Nutrição. Centro Universitário Assis Gurgacz- Paraná,

karinasusethrd@gmail.com

²Nutricionista. Doutora em Alimentos e Nutrição. Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz- Paraná, dani_miotto@yahoo.com.br

RESUMO

O bagaço de uva é um subproduto da indústria vinícola, que é o resíduo resultante da prensagem da fruta composto pelos engaços, casca e sementes, e que ultimamente vem ganhando grande interesse devido a sua capacidade antioxidante. Os antioxidantes em alimentos são compostos que podem retardar ou evitar as reações de oxidação provocadas pelos radicais livres. O óleo de canola é um óleo que tem reconhecimento entre os óleos por ser rica em vitamina E e ômega 3 do tipo α -linolênico. O objetivo deste estudo, é avaliar as características sensoriais e funcionais de patês de frango produzidos com adição de bagaço de uva como fonte de antioxidantes, e óleo canola como fonte de ômega-3. Baseado em artigos relacionados ao bagaço de uva e óleo de canola e seus benefícios na adição dos mesmos em produtos alimentares, foram realizadas quatro formulações de patê de frango, feita análise sensorial de amostras e posteriormente análise estatística dos dados coletados, aplicando o teste de ANOVA e Tukey. Os patês produzidos foram: Amostra 1 – com óleo de canola, Amostra 2 – com bagaço de uva, Amostra 3 – sem óleo de canola e sem bagaço de uva, Amostra 4 – com óleo de canola e com bagaço de uva. Também foi utilizado um patê de frango comercial (amostra 5) para realizar comparação. Na análise sensorial participaram 120 pessoas, que avaliaram a aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura das amostras usando uma escala hedônica estruturada 9 pontos, cujos extremos correspondiam à “9 – gostei muitíssimo” e “1 – desgostei muitíssimo. Observou-se que as amostras exibem diferenças significativas entre elas, sendo que as amostras 1, 3 e 5, obtiveram uma media mais alta do que as amostras 2 e 4, apresentado nos seguintes resultados estatísticos: Amostra 1(C) aceitação global $7,1 \pm 1,7$ A, aparência $7,2 \pm 1,6$ A, aroma $6,9 \pm 1,7$ A, sabor $6,7 \pm 2,0$ C e textura $7,0 \pm 1,7$ B; Amostra 2(B) aceitação global $4,8 \pm 2,5$ C, aparência $7,0 \pm 2,4$ C, aroma $4,7 \pm 2,3$ C, sabor $4,4 \pm 2,7$ C e textura $4,6 \pm 2,5$ C; Amostra 3(P) aceitação global $7,5 \pm 1,5$ A, aparência $5,6 \pm 1,8$ A, aroma $7,0 \pm 1,9$ A, sabor $7,6 \pm 1,7$ A e textura $7,1 \pm 1,7$ A; Amostra 4(BC) aceitação global $4,7 \pm 2,4$ C, aparência $4,3 \pm 2,3$ C, aroma $4,6 \pm 2,4$ C, sabor $4,4 \pm 2,6$ B, textura $4,6 \pm 2,6$ B; Amostra 5(Comercial) aceitação global $6,2 \pm 2,2$ B, aparência $4,2 \pm 2,2$ B, aroma $6,2 \pm 2,1$ B, sabor $6,1 \pm 2,4$ A e textura $6,1 \pm 2,1$ C. Finalmente, às amostras 2 e 4, que possuíam bagaço de uva na sua formulação, não foram bem aceitas pelos provadores quanto as amostras 1, 3 e 5 que não tinham bagaço de uva, finalmente observou-se que a inclusão do óleo de canola não interferiu na nota, portanto, foi

possível produzir um patê de frango com maior teor de α -linolênico sem prejuízo sensorial.

PALAVRAS CHAVES: Subproduto, Funcional, Patê.