

Resumo Dissertação Manoela Cassa Libardi

Os consumidores têm buscado produtos práticos no preparo e com apelo saudável. O surimi pode ser utilizado em produtos cárneos, pois possui elevada qualidade nutricional e apelo econômico. As fibras podem ser adicionadas aos produtos cárneos para melhorar seu aporte nutricional. Para a redução de sódio em alimentos, o cloreto de potássio é o substituto mais utilizado. O objetivo deste trabalho foi obter o surimi a partir de peixes frescos e elaborar empanados de frango adicionados de surimi (0% a 4%), inulina (0% a 6%) e com redução de 0% a 100% de cloreto de sódio. Os produtos foram avaliados com base nas características físico-químicas (umidade, proteínas, gordura, cinzas, carboidratos e energia), tecnológicas (capacidade de retenção de água-CRA, perda de peso, encolhimento, rendimento, perfil de textura, pH e cor), em testes sensoriais (teste de aceitação e intenção de compra) e análises microbiológicas. Foi realizado teste de associação de palavras para verificar as principais associações dos consumidores com conceitos de empanados mais saudáveis. Foi realizada comparação com marcas comerciais quanto aos teores de umidade, proteína, gordura, cinzas, fibra alimentar, sódio, carboidratos e energia. Foi calculada a função desejabilidade para otimizar as formulações. A adição de surimi e inulina resultou no aumento da CRA das formulações, enquanto a substituição total do cloreto de sódio por cloreto de potássio resultou na redução deste resultado. Também foi observada a influência do cloreto de sódio nos valores de encolhimento e rendimento, assim como na textura. A adição de surimi e inulina e a redução de cloreto de sódio por sua substituição por cloreto de potássio resultaram em empanados com características tecnológicas melhores quando comparados aos empanados do processamento controle, demonstrando as vantagens de sua utilização. Todos os tratamentos apresentaram valor de pH dentro do limite determinado pela legislação. As maiores notas para os atributos sensoriais avaliados foram observadas na formulação com 2% de surimi, 3% de inulina e substituição de 50% de cloreto de sódio por cloreto de potássio, enquanto as notas diminuíram com a substituição total do cloreto de sódio. No teste de associação de palavras, os termos empregados na elaboração dos conceitos (adição de proteína e fibras e redução de sódio) tornaram a percepção dos produtos mais saudável. A formulação 15 deste estudo (2% de surimi, 3% de inulina e substituição de 50% de cloreto de sódio por cloreto de potássio) obteve teores de sódio e gordura abaixo e teores de proteína e fibras acima de marcas comerciais, apresentando características mais saudáveis com relação aos teores desses componentes. Os resultados da análise microbiológica atenderam aos padrões determinados pela legislação. Para aplicação da função desejabilidade, foram utilizadas as variáveis sabor, textura, impressão global, intenção de compra e teor de proteínas. Foi calculada a desejabilidade individual de cada variável e a desejabilidade global. A máxima desejabilidade global foi de 0,980.