

ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE LINGUIÇA TOSCANA

Anna Karollyne da Silva Alexandre¹
Tássia Caires Ramos²

INTRODUÇÃO

A carne é uma das principais fontes proteicas da dieta humana, sendo a carne suína a mais consumida atualmente pela população mundial (BRAGAGNOLO e RODRIGUEZ-AMAYA, 2002). A linguiça está entre os produtos, mas consumidos no Brasil, com extensa variedade consegue atingir diversos públicos. Dentre essa diversidade a linguiça suína é a que mais se encontra aquisição domiciliar (24%) depois da carne *in natura* (37%)

Segundo estudo realizado por Gagleazzi et al. (2002), as carnes preferidas pelos consumidores em geral não são aquelas adquiridas com maior frequência no momento da compra. O preço, apesar de ser importante na determinação do tipo de carne a ser consumido, está sempre associado a outro fator principal, geralmente o fator cultural, o qual se mostrou determinante no consumo de carnes. Os consumidores mostraram dar maior importância aos atributos de saúde, qualidade e segurança alimentar (saúde da carne, limpeza dos funcionários e estabelecimentos, bem como as condições de armazenamento e transporte) do que ao fator preço (GAGLEAZZI et al., 2002).

Devido a linguiça toscana ser um dos produtos cárneos mais fabricados no Brasil, a sua fabricação é associada ao fato da simples elaboração desse produto, já que, sua tecnologia é fácil e não há necessidade de muitos equipamentos. Porém a fabricação de derivados cárneos exige cuidados por consequência da sua alta

¹ Graduanda do Curso Técnico em Alimentos do Sistema Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI, annakarool@hotmai.com

² Graduada pelo Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Feira de Santana- UEFS, Professora Efetiva do Curso Técnico em Alimentos- SENAI cairesramos@gmail.com

percebibilidade, alguns conhecimentos básicos de tecnologias de carnes são necessários para que defeitos não venham a aparecer.

Atualmente diversos produtos industrializados passaram a adquirir variadas formas de serem produzidos fora das indústrias, são os chamados produtos artesanais. Devido a maior confiabilidade de sua produção, adaptação ao gosto popular de forma a melhorar diversos produtos trazendo características sensoriais e organolépticas que os produtos industrializados perdem ao longo de seus processos. Os produtos artesanais aderiram ao mercado e são continuamente aceitos pela população, a sua qualidade agrega mais valor ao produto devido a utilização de ingredientes selecionados e aplicação de menos conservantes químicos que são muito utilizados na indústria e trazem prejuízos a saúde quando consumidos em excesso.

Assim Frata (2002) afirma que a análise sensorial é uma ciência utilizada para medir a qualidade de alimentos por meio dos órgãos dos sentidos humanos. É, portanto, usada para quantificar, analisar e interpretar reações frente às características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

“Suas aplicações na indústria de alimentos e nas instituições de pesquisa podem abranger: as etapas de desenvolvimento de um novo produto; redução de custos; controle de qualidade; teste de mercado; avaliação do nível de qualidade do produto; e vida de prateleira” (DUTCOSKY, 2007).

O objetivo deste trabalho avaliar a aceitação de linguiça tipo toscana produzida artesanalmente no laboratório de alimentos do SENAI Feira de Santana. Para tanto foi a linguiça toscana foi preparada com de 20% de gordura suína sendo processadas e embutidas em tripas naturais previamente higienizadas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Preparação de Linguiça toscana: No laboratório de Tecnologias de Alimentos do Senai Feira de Santana-Ba foram realizados os experimentos. O processamento foi desenvolvido sob condições assépticas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação da linguiça toscana, o suíno utilizado foi obtido a partir de um fornecedor seguro garantindo a segurança do alimento. Com a carne previamente limpa e pesada foi utilizado uma proporção de 100% de carne suína para 20% de gordura suína ambas cortadas em cubos pequenos (0,3 a 0,6 cm) para facilitar o processo, em seguida, foram pesados e moídos todos os condimentos para serem adicionados a mistura de carne e gordura. Em sequência a mistura foi homogeneizada e mantida por 48 horas sob refrigeração para a cura. As tripas naturais foram adquiridas salgadas, sendo necessário um pré-tratamento com água morna por 2 horas para a retirada de odores indesejáveis e a sua hidratação. Para avaliações posteriores após embutimento, as linguiças foram armazenadas sob refrigeração em sacos plásticos. Realizou-se análise sensorial do produto sob refrigeração (5 - 7 ° C) com 7 dias de fabricação.

Ingredientes: 100% Carne Suína, 20% Gordura de Suíno, 1% Sal de Cozinha, 0,3% de Sal de Cura, 0,2% Alho, Ligatari 0,25%, 0,1% Condimento de Toscana, 0,1% Vinho tinto seco, 0,03 Noz Moscada e Tripa Artificial.

Análise sensorial:

Uma amostra de linguiça toscana com aproximadamente 30g foi servida para 30 provadores não treinados (mulheres e homens), e estes foram selecionados com idade entre 20 e 45 anos, todos estudantes e funcionários do SENAI. O Índice de Aceitabilidade (IA) foi realizado em relação aos atributos aparência global, sabor e textura, e os julgadores avaliaram o quanto gostaram ou desgostaram do produto, utilizando a escala hedônica, estruturada em nove pontos (indo de 9 “gostei muitíssimo” até 1 “desgostei muitíssimo”). De acordo com Dutcosky (2007) o produto apresentando um índice de aceitabilidade maior ou igual a 70% representa boa aceitação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com Ferrari e Soares (2003), Brasil (2002), Almeida (2005), Raimundo, Couto e Lanzillotti (2005) “A linguiça Toscana é o produto cárneo cru obtido exclusivamente a partir da carne suína, adicionada de gordura suína de outros ingredientes que atuam na modificação de propriedades como textura, conservação e sabor”. Os detalhes de sabor, os quais garantem a boa aceitação no mercado, são resultados da adequação dos processos e do equilíbrio entre os condimentos utilizados, entre eles podemos citar a noz-moscada, canela, cravo-da-índia, gengibre, cominho, açafrão, erva-doce ou anis, salsa, tomilho, louro, pó-das-quatro especiarias e outras ervas finas como o cerofólio, agrião, cebolinho e estragão.

Para a produção de linguiças são empregados matérias-primas, condimentos e aditivos que têm funções importantes na fabricação do embutido, dentre os mais utilizados tem-se, as carnes que é a matéria-prima principal, que dá característica ao produto, podendo ser carne de porco, bovina, frango ou outras, a água/gelo têm a função de melhorar características sensoriais do produto, deixar mais suculento, além de, se utilizada gelada, diminuir e manter a temperatura baixa da massa.

A cura é um aditivo utilizado como conservador e para dar coloração avermelhada ao produto cárneo, o emulsificante têm como função dar liga aos pedaços de carne, facilitando o corte do produto e não deixando que este se esfarele, uso permitido apenas em embutidos cozidos, já o glutamato monossódico aprimora o sabor do produto. O lactato de sódio é uma substância que tem certo efeito conservador, sendo usada quando se deseja maior tempo de comercialização e estocagem do produto embutido, fixador é adicionado para manter a cor do produto, sendo normalmente utilizado ascorbato de sódio, para o embutimento são utilizados envoltórios artificiais flexíveis, os envoltórios artificiais flexíveis são constituídos de celulose, de colágeno comestível, de colágeno não comestível e de plástico.

A fabricação da linguiça toscana artesanal foi realizada sem adição de conservadores químicos, a partir de processos em que se aplicam tecnologias em produtos carnes já conhecidos e utilizados em todo o mundo. A linguiça toscana preparada de uma maneira geral, obteve uma boa aceitação, se comparado com outro artigo com o mesmo objetivo de estudo, “Quanto à característica sensorial das amostras de linguiça toscana com baixo teor de sódio, constatou-se índice de aceitabilidade acima de 70% para todas as formulações” (BERNARDI, D.E.; ROMAN, J.A, 2011). De acordo com as fichas de avaliação da análise sensorial, 67% dos provadores gostaram muito e 33% gostaram na escala hedônica, o que expressa um resultado positivo quanto ao desenvolvimento e aspectos do produto.

As sugestões dos provadores para melhor aceitação seriam na redução dos fragmentos de carne e lipídios, além da opção de adição de pimenta calabresa como condimento para linguiça tipo toscana apimentada.

CONCLUSÃO

Foi possível obter um resultado positivo na elaboração do produto, com 100% de aceitação pelos 30 provadores não treinados. Assim foi observado que, apesar de ser livre de conservantes químicos, a calabresa permaneceu com aroma e frescor agradável ao paladar, porém faz-se necessário a realização de análises físico-químicas e microbiológicas para avaliar a qualidade sensorial no decorrer de toda a vida de prateleira.

Palavras-Chave: Linguiça, análise sensorial, aceitabilidade, vida de prateleira.

REFERENCIAS

BRAGAGNOLO, N.; RODRIGUEZ-AMAYA, D.B. **Teores de colesterol, lipídios totais e ácidos graxos em cortes de carne suína**. Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 22, n. 1, p.98-104, 2002.

BERNARDI, D.E.; ROMAN, J.A. **Caracterização sensorial de linguiça toscana com baixo teor de sódio e análise do consumo de carne suína e derivados na região oeste do Paraná**. Bol. CEPPA. 2011; 29(1):33-42.

CAPELETTO, E.; DAMO, J.C.; BINKO.; K.T.C. **Desenvolvimento de Linguiça toscana com queijo**. 2011. 56 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2011.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. Curitiba: Ed. Champagnat, 2007, 123p.

FARIA, I.G.; FERREIRA, J.M.; GARCIA, S.K. **Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte**. Revista Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 58, n.2, p.251-256, 2006.

FRATA, M. T. **Análise descritiva quantitativa e mapa de preferência externo de suco de laranja**. Araraquara, 2002. 96f. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) – Universidade Estadual Paulista – UNESP.

GAGLEAZZI, U. A.; GARCIA, F. T.; BLISKA, F. M. D. M.; & ARIMA, H. K. **Caracterização do consumo de carnes no Brasil**. Revista Nacional da Carne, São Paulo, v. 27, n. 310, p. 35-46, 2002.