

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE LINGUIÇAS ORIUNDAS DE OVELHA DESCARTE ALIMENTADA COM CÁRTAMO

Bruna Lima Chechin Catussi (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Adriana Aparecida Pinto, Stella Maris Teobaldo Tironi, Carlos Henrique Lopes Pascotto, Amanda Maristela Bega, Walter Antonio Gonçalves Junior, Antonio Campanha Martinez (Orientador), e-mail: acmartinez@uem.br

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Agrárias
/Departamento Medicina Veterinária/ Umuarama, PR.

Medicina Veterinária- Reprodução Animal

Palavras-chave: confinamento, ácidos graxos insaturados, análise sensorial

Resumo

Foram fabricadas seis tipos de linguiça, a T1(sem cártamo e sem toucinho), T2 (sem cártamo e com 15% de toucinho), T3 (sem cártamo e com 30% de toucinho), T4 (com cártamo e sem toucinho), T5 (com cártamo e com 15% de toucinho) e T6 (com cártamo e com 30 % de toucinho). Foi observado uma maior preferência pela T4, T5 e T5, avaliando-se a qualidade global. E a intenção de compra no mercado foi maior para T4, T6 e T3.

Introdução

O consumo de carne ovina vem crescendo nos últimos anos, e está demasiadamente relacionado com a produção do cordeiro para sua comercialização. Entretanto, a produção de cordeiros gera ovelhas de descarte, que são ovelhas com idade avançada, e devem ser abatidas afim de manter a eficiência do rebanho. A reposição do rebanho materno é de 20% ao ano (BHATT, et al., 2013), e a carne desses animais é rejeitada pela maioria dos consumidores, levando a um baixo preço de comercialização e prejuízo aos produtores. Os alimentos conhecidos como “funcionais” têm sido muito estudados devido a seus efeitos benéficos para a saúde humana. O cártamo (*Carthamus tinctorius* L.), família Asteraceae, é uma planta oleaginosa anual e as sementes dessa espécie possuem elevado teor de óleo (35 a 40%) (CARVALHO & COSTA, 2009). Projeto com o objetivo de avaliar sensorialmente um produto cárneo com carne de ovelha alimentadas ou não com grão de cártamo, e diferentes proporções de toucinho suíno para observar a há ou não melhora na palatabilidade

Materiais e métodos

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa com Seres humanos sob o parecer nº 119708/2016. Foram utilizadas 4 ovelhas, com idade média de 5 anos, divididas em dois grupos com dois animais cada. Em ambos os grupos a alimentação foi fornecida em três horários, na proporção de 3,5 % de matéria seca. No grupo 1 foi utilizado 15 % de cártamo na alimentação pelo período de 60 dias, no grupo 2 a dieta não teve a inclusão deste ingrediente (Tabela 1).

Tabela 1. Composição percentual da dieta oferecida aos animais no período de confinamento

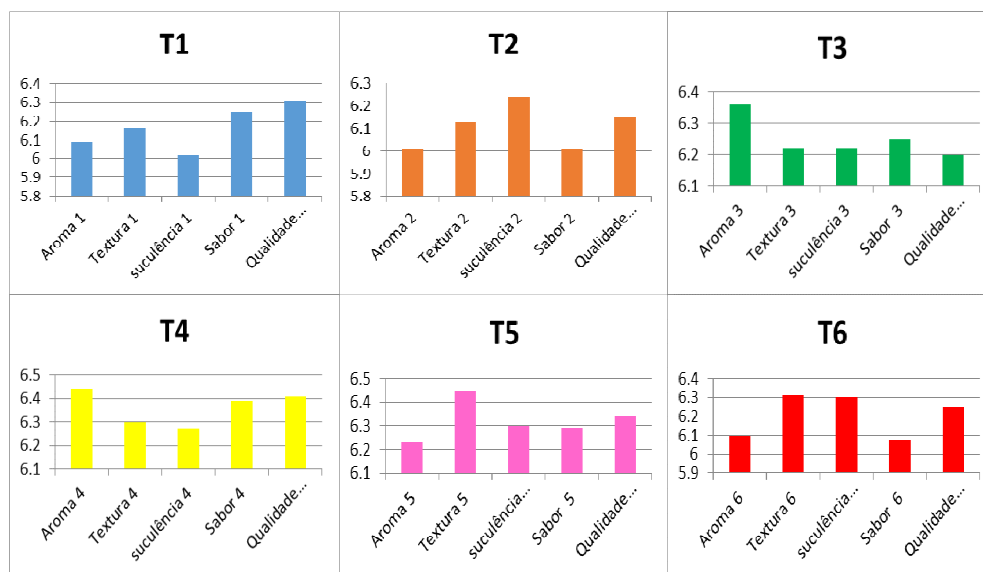
INGREDIENTE	GRUPO 1 (%)	GRUPO 2 (%)
CARTAMO GRÃO	15,00	0,00
MILHO GRÃO	49,63	58,93
MINERAL	5,00	5,00
SOJA FARELO	10,37	16,07
FENO DE TIFFTON 85	20,00	20,00

Após 60 dias de confinamentos os animais foram conduzidos até o abatedouro, em Iguatemi- PR. As carcaças foram resfriadas a 4° C por 24 horas em câmara fria. Fazendo-se a inclusão de 0, 15 e 30% da massa final de toucinho suíno, em carne da ovelha do grupo 1 e grupo 2. A análise sensorial foi realizada com 100 provadores não treinados, de ambos os sexos e de diferentes faixas etárias. As amostras de linguiça foram fritas em óleo vegetal até atingirem a temperatura de 75°C no interior de uma amostra. Foi aplicado o teste de aceitação utilizando escala hedônica de nove pontos, avaliando os atributos aroma, textura, suculência, sabor e qualidade global e escalada hedônica de 5 prontos, avaliando a intenção de compra das amostras

Resultados e Discussão

O ganho de peso dos obteve como ganho de peso médio diário de 232 gramas e 314 gramas, do grupo 1 e do grupo 2, respectivamente. A média dos resultados da análise sensorial estão descritas na figura 1.

Figura 1. Gráfico com os resultados dos valores em escala de 1 a 9 dos atributos sensoriais da linguiça elaborada com carne de ovelha com diferentes proporções de toucinho suíno.



Sobre a intenção de compra que também foi realizada, utilizando-se uma escala de 1 a 5, os resultados mostram que a maior intenção de compra foi para a linguiça T4, por segundo a T6, terceiro a T3, quarto a T1 e por último a T2. Leite, et al. (2015) estudaram as propriedades físico-químicas, perfil de ácidos graxos e características sensoriais linguiça ovina e caprina com porcentagens diferentes de gordura suína, sem adição gordura, 10% e 30% de gordura suína. A adição de toucinho modificou o perfil total de ácidos graxos, uma queda significativa nas porcentagens relativas dos ácidos graxos principais de ovino e caprino. A aceitabilidade foi influenciada pelo nível de gordura e pela espécie, as linguiças de cabra fabricados com maior teor de gordura apresentaram as maiores pontuações de preferência do consumidor e em segundo a salsicha de ovinos com o teor de gordura médio.

Conclusões

A inclusão de cártamo na dieta de ovelhas descarte foi benéfico para melhorar a aceitação de carne ovina em forma de embutido, fazendo com que haja uma maior intenção de compra no mercado.

Agradecimentos

Ao CnPq pela concessão da bolsa à primeira autora.

Referências

BHATT, R.S.; SOREN, M.N.; SAHOO, A.; KARIM, S.A. Level and period of realimentation to assess improvement in body condition and carcass quality in cull ewes. **Tropical Animal Health and Production**, v. 45, p.167–176. 2013.

CARVALHO, M. G.; COSTA, A. Avaliação do valor fertilizante de tortas oleaginosas para adubação orgânica. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n. 2, p. 2883-2887. 2009.

LEITE, A.; RODRIGUES, S; PEREIRA, E.; PAULOS, K.; OLIVEIRA, A. F.; LORENZO, J. M.; TEIXEIRA, A. Physicochemical properties, fatty acid profile and sensory characteristics of sheep and goat meat sausages manufactured with different pork fat levels. **Meat Science. Portugal**. v. 105. p. 114-120. 2015