



ISSN 2594-6145

10 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA, CENTESIMAL E SENSORIAL DE EMPANADO DE CARNE DE JACARÉ ELABORADO COM DIFERENTES FORMULAÇÕES DE FARINHA DA CASCA DE BANANA

Profa Daniella Moreira Pinto

Mônica Priscila Neis Bueno

RESUMO

O consumidor atual tem procurado por produtos que facilitem o seu dia a dia, produtos de fácil e rápido preparo, como por exemplo, os empanados, cuja prática vem crescendo entre os processadores de produtos cárneos, especialmente aves. A aceitação de produtos empanados tem sido crescente por parte dos consumidores uma vez que apresentam aparência, aroma e sabor muito apreciados. Além disso, esses produtos permitem agregar valor e conveniência, atendendo, dessa forma, interesses tanto dos frigoríficos como dos consumidores. A carne de jacaré ainda não é muito consumida pelos consumidores, por ser uma carne nobre e também com pouco conhecimento, visto que, é rica em proteínas ômega 3 e ajuda no melhor desempenho do nosso corpo. Para produzir um produto empanado é extremamente importante conhecer as características do substrato. Através de informações favoráveis a elaboração de novos produtos utilizando diversos compostos naturais aplica-se a industrialização de farinhas. Como o consumo de fibra alimentar é recomendado diariamente na dieta do ser humano, a farinha da banana, torna-se uma alternativa viável por ser rica em amido resistente, possui fibras e é uma forma de reaproveitamento. O objetivo do trabalho foi avaliar o nível de aceitação e preferência, caracterização microbiológica e composição centesimal do empanado de jacaré elaborado com farinha da casca de banana da terra em diferentes formulações. Foi realizado a pesagem da matéria prima a retirada dos defeitos, cartilagens, restos de ossos, seguindo a Instrução Normativa 6 de 02/01, que descreve os ingredientes obrigatórios e a composição que o empanado deve ter. Seguindo de moagem, mistura, moldagem, depois seguiram para a pré-fritura posteriormente, para o congelamento, visando controlar o crescimento



ISSN 2594-6145

microbiológico, preservar os aspectos de sabor, textura e valor nutricional dos produtos. Na Formulação 1 foi realizado procedimento normal de empanamento (sem farinha de casca de banana tanto na massa como na cobertura), na Formulação 2 foi acrescentado farinha da casca de banana na massa de emulsão, na Formulação 3 foi acrescentado farinha da casca de banana no sistema de cobertura predust, Formulação 4 foi acrescentado farinha da casca de banana tanto na emulsão quanto no pré- enfarinhamento. A análise sensorial foi realizada através do método afetivo, com 50 provadores não treinados. Na caracterização microbiológica foi realizado análise de coliformes totais e termotolerantes e analisado a possível presença de *Salmonella* sp. Para a composição centesimal foi realizada determinação de lipídeos, proteínas e cinzas. De acordo com a análise estatística realizada, foi possível constatar na análise sensorial que não houve diferença significativa entre as formulações, obtendo um valor médio de aceitação igual á 7 (gostei moderadamente) para todos os atributos. Entre os julgadores as amostras da Formulação 2 (farinha da casca da banana na emulsão) foi a que obteve a melhor preferência. Os produtos estavam dentro da legislação vigente, em relação, a qualidade microbiológica, estando próprio para o consumo. Maiores teores de lipídeos, proteínas e cinzas foi verificado no empanado (formulação 4) que utilizou a farinha da casca da banana, na massa e na cobertura de empanamento.