

046

INFLUÊNCIA DA DEPURAÇÃO DOS FILÉS DE CARPA HÚNGARA (*Cyprinus carpio*) NA ACEITABILIDADE DA LINGUIÇA CALABRESA FRESCA. *Letícia L. Sopena, Janaína I. Catarino, Ana Cristina R. Krolow, Wladimir P. da Silva, Márcia Gularte* (Departamento Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas)

O Rio Grande do Sul por apresentar uma das maiores bacias hidrográficas é um estado privilegiado na produção de peixes de água doce; porém, devido aos hábitos alimentares o consumo de pescado ainda não se constitui como prioridade para os gaúchos. Uma das alternativas para industrializar o pescado é a produção de embutidos na forma de lingüiça, que pode ser produzida com a carne de espécies de baixo valor comercial, como a carpa Húngara que apresenta-se em abundância nos açudes do RS e tem um baixo consumo “in natura” por possuir uma carne gordurosa de sabor pouco apreciado. A sua utilização como matéria-prima para a produção de lingüiça constitui-se como uma excelente forma de aproveitamento deste produto, aumentando assim, o seu valor agregado. Antes da produção da lingüiça foi realizado o processo de depuração, visando a redução de sabores “a lodo”, responsáveis pela pouca aceitação do produto “in natura”; além de auxiliar na conservação. Para a elaboração da lingüiça foram utilizados 40 exemplares de carpa Húngara, sendo que 20 foram depurados por 4 dias. Os peixes foram então abatidos, eviscerados e filetados. Os filés foram triturados e procedeu-se a preparação do surimi e da lingüiça calabresa fresca, a partir dos peixes depurados e não depurados. Estas foram mantidas sob refrigeração por 20 dias. Aos 20 dias foi realizada análise sensorial de aceitação com 100 provadores não treinados. A partir dos resultados observou-se que houve diferença estatística entre os tratamentos, com a não depurada apresentando maior aceitação. Com estes resultados, verificou-se que o processo de depuração pode ser suprimido sem afetar negativamente o padrão sensorial do produto.