**avaliação sensorial do fishburguer de pescada (*Plagioscion* spp.) suplementado com aviúm (*Acetes* spp.)**

**Edvane de Lourdes Pimentel Vieira 1\*; Arthur Cássio de Sousa Cardoso ²; Hérlon Mota Atayde3**

1[edvany.vieira@gmail.com](mailto:edvany.vieira@gmail.com) Mestrando em Aquicultura/ Universidade Nilton Lins - Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia/ INPA. ²[arthurcassio94@gmail.com](mailto:arthurcassio94@gmail.com) Mestrando em Aquicultura/ Universidade Nilton Lins - Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia/ INPA. 3 [herlonatayde@bol.com.br](mailto:herlonatayde@bol.com.br) Professor do Bacharelado em Engenharia de Pesca/ Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

**RESUMO**

Os produtos da pesca constituem uma das maiores fontes de proteína de origem animal para toda a humanidade, visto que o pescado é um alimento de elevada digestibilidade e alto valor biológico, fonte de aminoácidos essenciais, vitaminas e ácidos graxos. A pescada e o aviúm são recursos haliêuticos presentes regularmente em feiras de Santarém e, igualmente a outros produtos da pesca, constitui fonte de alto valor nutricional. Como forma de valorização de espécies subutilizadas e diversificação de preparo, o aproveitamento do filé para elaboração do hambúrguer e sua posterior avaliação sensorial constituem pesquisas de importância para analisar a influência de perdas e/ou adição de características sensoriais após o processamento do pescado. O objetivo do trabalho foi avaliar as características sensoriais do hambúrguer de pescada (*Plagioscion* spp.) suplementado com aviúm (*Acetes* spp). No Laboratório de Recursos Aquáticos da Universidade Federal do Oeste do Pará, para elaboração dos fishburgueres, as pescadas adquiridas foram filetadas, sanitizadas, trituradas, e submetidas a uma lavagem para ser transformada em pasta base. Foram adicionados ingredientes como amido de milho, sal, cebola, alho, cebolinha, coentro, pimenta de cheiro, tempero industrializado e gordura vegetal. Em uma das formulações foi adicionada farinha de aviúm (formando o fishburguer com aviúm - FCA) e em outra, não (formando o fishburguer sem aviúm - FSA). Em seguida, foram misturados manualmente e moldados. Os dados de avaliação sensorial foram submetidos à análise estatística utilizando o programa *R*. Na avaliação sensorial por atributos e global, o FSA obteve melhor aceitação, apesar de que as duas formulações receberam média de atributos e aceitação global correspondendo à tendência “gostei”, conforme a escala utilizada para o estudo. Estatisticamente, não houve diferença significativa que indicasse a influência de fatores como sexo ou faixa etária dos provadores na aceitabilidade, persistindo somente diferença significativa de pontuações entre os produtos testados. O incremento de aviúm representou alteração significativa na preferência pelos consumidores. Devido essas características, recomenda-se a produção de fishburguer a partir de pescada, sem utilizar o aviúm como ingrediente adicional.

Palavras Chaves: Hambúrguer. Peixe. Camarão. Aceitação.

**Apoio:** Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)