**DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DEFUMADA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SAL**

**Marta Caroline Silva da Cruz 1\* ; Suzana Raquel de Oliveira2\*; Joana D’Arc Maurício Rocha3\*; Sérgio Luiz Martins Caumo2\*; Wilson Rogério Boscolo4\*; Fábio Bittencourt4\*; Altevir Signor4\***

1[martinhacruz@gmail.com](mailto:martinhacruz@gmail.com) Mestranda em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR; 2Graduando(a) Eng. De Pesca – Unioeste/PR; 3Doutoranda em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR; 4Docente Eng. de Pesca e PPG em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR.

**RESUMO**

O presente trabalho objetivou avaliar o potencial de consumo da carne mecanicamente separada (CMS) de tilápia e defumada com diferentes concentrações de sal. Para tanto, desenvolveu-se um painel de análise sensorial, composto por 31 degustadores não treinados. Obteve-se a CMS a partir de resíduos do processo de filetagem (corte “v”) oriundos de frigoríficos da região de Toledo/PR, os quais passaram pelo processo de separação carne e ossos através da High Tec HT 250-C obtendo-se a CMS. As CMSs foram pesadas, adicionou-se sal comercial de cozinha em diferentes níveis, sendo: tratamento 1, com adição de 3% de sal; e tratamento 2, com adição de 1,5% de sal. Posteriormente a adição do sal foram preparados blocos com 1 kg de CMS, igualmente dimensionados para o processo de defumação, onde passaram por uma pré-secagem em forno convencional por 15 minutos, em seguida alocados em defumador. O processo de defumação deu-se com serragem com temperatura inicial de 60°C e final de 90°C durante 3 horas. Logo após, os blocos foram embalados em sacos plásticos e colocados em freezer, a uma temperatura de -20°C até o momento de realização da análise sensorial. Para a análise sensorial foi utilizado o CMS defumado descongelado e previamente esquentado, montado um painel composto por 31 degustadores e aplicado o teste de aceitabilidade e intenção de compra, através de uma escala hedônica constituída de 9 pontos, tendo como extremos: 1 (desgostei muitíssimo) e 9 (gostei muitíssimo), e escala hedônica de 5 pontos, na qual 5 representava a nota máxima "certamente compraria" e 1 representava a nota mínima "certamente não compraria", respectivamente. Os dados foram submetidos a ANOVA. Os resultados não apontaram diferenças significativas entre os tratamentos, em nenhum dos atributos avaliados (cor, aroma, textura, sabor, intensidade de sal e impressão global) assim como para a intenção de compra. Os valores obtidos para os atributos avaliados foram 6,74±1,36 e 6,70±1,39 para cor; 6,54±1,56 e 6,45±1,80 para aroma; 7,03±1,25 e 6,77±1,38 para textura; 7,35±1,17 e 6,80±1,44 para sabor; 6,67±1,72 e 6,54±1,82 para intensidade de sal; 7,09±0,97 e 6,93±1,31 para impressão global. Quanto à intenção de compra as notas foram 3,38±1,08 e 3,20±1,15, respectivamente para T1 e T2. Desta maneira pode-se utilizar o menor percentual de sal (1,5%), sem prejudicar os atributos sensoriais e contribuir para a melhor saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** tecnologia do pescado, defumação, CMS.