



Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados

**Alan Mario Zuffo
(Organizador)**

Alan Mario Zuffo
(Organizador)

Aquicultura e Pesca: Adversidades e Resultados

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A656 Aquicultura e pesca: adversidades e resultados [recurso eletrônico] /
Organizador Alan Mario Zuffo. – Ponta Grossa (PR): Atena
Editora, 2019.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: World Wide Web.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-227-2

DOI 10.22533/at.ed.272192903

1. Aquicultura. 2. Peixes – Criação. 3. Pesca. I. Zuffo, Alan Mario.

CDD 639.3

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de
responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “Aquicultura e Pesca Adversidades e Resultados” aborda uma série de capítulos de publicação da Atena Editora, apresenta, em seus 22 capítulos, conhecimentos tecnológicos da aquicultura e da pesca.

O Brasil é privilegiado para as atividades de aquicultura e a pesca devido principalmente as condições favoráveis. Todavia, é necessário novos conhecimentos e tecnologias para o país tornam uma potência aquícola.

Vários são os desafios das pesquisas, entre eles, destacam-se a área de reprodução e melhoramento de peixes, nutrição e alimentação de espécies aquícolas, conservação e sanidade dos recursos pesqueiros, processamento agroindustrial do pescado, dentre outras. Portanto, os novos conhecimentos e resultados dessas pesquisas tendem a completar lacunas vazias.

Este livro traz artigos alinhados com a aquicultura e a pesca. As transformações tecnológicas dessas áreas são possíveis devido o aprimoramento constante, com base em novos conhecimentos científicos.

Aos autores dos diversos capítulos, pela dedicação e esforços sem limites, que viabilizaram esta obra que retrata os recentes avanços científicos e tecnológicos, os agradecimentos do Organizador e da Atena Editora.

Por fim, esperamos que este livro possa colaborar e instigar mais estudantes e pesquisadores na constante busca de novas tecnologias para a aquicultura e a pesca, assim, garantir perspectivas de solução para o desenvolvimento do setor aquícola e as futuras gerações de forma sustentável.

Alan Mario Zuffo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA PARA TILÁPIAS CRIADAS EM VIVEIROS ESCAVADOS NO INSTITUTO FEDERAL FLUMINENSE (IFF) <i>CAMPUS CAMBUCI</i>	
<i>Kíssila França Lima</i>	
<i>Marize Bastos de Matos</i>	
<i>Wanderson Souza Rabello</i>	
<i>Geraldo Pereira Junior</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929031	
CAPÍTULO 2	6
AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE CRESCIMENTO EM CULTIVO DA MACROALGA <i>Gracilaria domingensis</i> (<i>Gracilariaceae, rhodophyta</i>) EM DISTINTAS METODOLOGIAS NO PARQUE AQUÍCOLA DA ENSEADA DA ARMAÇÃO DO ITAPOCOROY (PENHA, SANTA CATARINA)	
<i>Jaísa Vedana</i>	
<i>Gilberto Caetano Manzoni</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929032	
CAPÍTULO 3	18
AVALIAÇÃO SENSORIAL DO SALGADINHO TIPO “ <i>PETIT FOUR</i> ” ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CAMARÃO	
<i>Aurea Veras Barbosa de Souza</i>	
<i>Diego Aurélio dos Santos Cunha</i>	
<i>Thalison da Costa Lima</i>	
<i>Hugo Moreira Gomes</i>	
<i>Leonildes Ribeiro Nunes</i>	
<i>Elaine Cristina Batista dos Santos</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929033	
CAPÍTULO 4	23
BIVALVES LÍMNICOS DA FAMÍLIA HYRIIDAE QUE INDICAM UM POTENCIAL PARA UM CULTIVO DE PÉROLAS NA REGIÃO TROPICAL DO BRASIL	
<i>Mara Rúbia Ferreira Barros</i>	
<i>Rafael Anaisce das Chagas</i>	
<i>Wagner César Rosa dos Santos</i>	
<i>Valdo Sena Abreu</i>	
<i>Rosana Esther Oliveira da Silva</i>	
<i>Marko Herrmann</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929034	
CAPÍTULO 5	28
CARACTERIZAÇÃO DA CAPTURA DA PESCADA AMARELA (<i>Cynoscion acoupa Lacèpede</i> , 1802) NO PORTO DO PERAL, COMUNIDADE DE GUAJERUTIVA, CURURUPU-MA	
<i>Yago Bruno Silveira Nunes</i>	
<i>Ladilson Rodrigues Silva</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Marina Bezerra Figueiredo</i>	
<i>Zafira da Silva Almeida</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929035	

CAPÍTULO 6	32
CARACTERIZAÇÃO DA FAUNA ZOOPLANCTÔNICA ASSOCIADA ÀS LARVAS DE XIPHIOIDEI CAPTURADAS NO SUDESTE DO BRASIL	
<i>Danielle Castor-Santos</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929036	
CAPÍTULO 7	38
CARACTERIZAÇÃO DA ICTIOFAUNA ASSOCIADA À PESCA DO CAMARÃO-SETEBARBAS (<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>) NA PRAIA DO PEREQUÊ, GUARUJÁ-SP	
<i>Lays Gabriela Cardoso</i>	
<i>Júlia Ferreira dos Santos Domingos</i>	
<i>Jorge Luís dos Santos</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929037	
CAPÍTULO 8	54
CARACTERIZAÇÃO ZOOPLANCTÔNICA EM AÇUDES TEMPORÁRIOS NO SERTÃO DO PAJEÚ, SERRA TALHADA, PE	
<i>Rosimar Vieira dos Santos</i>	
<i>Anderson Samuel Silva</i>	
<i>Elton José de França</i>	
<i>Marcus Vinicius Lourenço de Mello</i>	
<i>Ugo Lima Silva</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929038	
CAPÍTULO 9	64
COMPOSIÇÃO DO ICTIOPLÂNCTON NO ESTUÁRIO DO RIO PACIÊCIA - MARANHÃO: RESULTADOS PARCIAIS	
<i>Daniele Costa Batalha</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Nathã Costa de Sousa</i>	
<i>Marina Bezerra Figueiredo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.2721929039	
CAPÍTULO 10	70
ESTIMACIÓN DE LA LONGITUD TOTAL (LT) DE PRIONACE GLAUCA TIBURÓN AZUL A PARTIR DE LA LONGITUD INTERDORSAL (LID) ILO - PERÚ. UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA. ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA	
<i>Alfredo Maquera Maquera</i>	
<i>Alejandro Marcelo Gonzales Vargas</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290310	
CAPÍTULO 11	76
MORFOLOGIA DO CORAÇÃO DE TUBARÃO-ANEQUIM (<i>Isurus oxyrinchus</i>) E AGULHÃO-NEGRO (<i>Makaira nigricans</i>)	
<i>André Luiz Veiga Conrado</i>	
<i>Thierry Salmon</i>	
<i>Alberto Ferreira de Amorim</i>	
<i>Carlos Eduardo Malavasi Bruno</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290311	

CAPÍTULO 12	82
PRESENÇA DA MACROALGA DO GÊNERO GRACILARIA NA RESERVA EXTRATIVISTA MARINHA DO PIRAJUBAÉ, FLORIANÓPOLIS/SC	
<i>Camila Pereira Bruzinga</i>	
<i>Luciany do Socorro de Oliveira Sampaio</i>	
<i>Robson Mattos Abrahão</i>	
<i>Aimê Rachel Magenta Magalhães</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290312	
CAPÍTULO 13	95
MAIN PROMOTED ACTIONS OF COASTAL MANAGEMENT AT FUTURO BEACH IN THE CITY OF FORTALEZA - CE	
<i>Diego Aurélio dos Santos Cunha</i>	
<i>Rafael Santos Lobato</i>	
<i>Mariana Barros Aranha</i>	
<i>Aleff Paixão França</i>	
<i>André Felipe Mello Portelada</i>	
<i>Derykeem Teixeira Amorim Rodrigues</i>	
<i>Alline Vieira Coelho</i>	
<i>Lyssandra Kelly Silva Ferreira</i>	
<i>Isadora Líria Nunes De Alencar</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290313	
CAPÍTULO 14	101
PROTOCOLOS DE COLETA DE FEZES DO LAMBARI PARA ESTUDO DE DIGESTIBILIDADE	
<i>João Gabriel de Carvalho</i>	
<i>Mayara de Moura Pereira</i>	
<i>Daniela Castellani</i>	
<i>Giovani Sampaio Gonçalves</i>	
<i>Eduardo Gianini Abimorad</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290314	
CAPÍTULO 15	110
QUALIDADE DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE GUAIVIRA OLIGOPLITES SALIENS (BLOCH, 1793)	
<i>Mayumi Oshiro Costa</i>	
<i>Érika Fabiane Furlan</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290315	
CAPÍTULO 16	121
RECUPERAÇÃO DE LARVAS <i>Nodipecten nodosus</i> (L. 1758) TRANSPORTADAS EM DIFERENTES TEMPERATURAS E EMBALAGENS	
<i>Robson Cardoso da Costa</i>	
<i>Gilberto Caetano Manzoni</i>	
<i>Francisco Carlos da Silva</i>	
<i>Carlos Henrique Araújo de Miranda Gomes</i>	
<i>Claudio Manoel Rodrigues de Melo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290316	

CAPÍTULO 17 127

REGISTROS DE *Ageneiosus ucayalensis* (CASTELNAU, 1855), (*Osteichthyes: auchenipteridae*), NO MUNICÍPIO DE VIANA, ESTADO DO MARANHÃO, BRASIL

Jailza Freitas
Clenilde Alves de Oliveira
Alline Vieira Coelho
Marina Bezerra Figueiredo
Zafira da Silva de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.27219290317

CAPÍTULO 18 132

RENDIMENTO DO FILÉ DE ARRAIA (*Potamotrygon motoro*) CAPTURADA NO MUNICÍPIO DE SANTA QUITÉRIA, MARANHÃO, BRASIL

Alline Vieira Coelho
Elaine Cristina Batista dos Santos
Thalison da Costa Lima
Jailza Freitas
Isadora Líria Nunes de Alencar
Jackellynne Fernanda Farias Fernandes
Diego Carvalho Viana

DOI 10.22533/at.ed.27219290318

CAPÍTULO 19 137

RENDIMENTO E PERDAS POR COCÇÃO DO FILÉ DE PACAMÃO (*Lophiosilurus alexandri*) SILURIFORME, PSEUDOPIMELODIDAE

Diego Aurélio dos Santos Cunha
Ana Larissa Silva Barros
Aurea Veras Barbosa de Souza
Lyssandra Kelly Silva Ferreira
Elaine Cristina Batista dos Santos
Diego Carvalho Viana

DOI 10.22533/at.ed.27219290319

CAPÍTULO 20 141

SEPARAÇÃO DE OVÓCITOS DE SURUBIM-DO-PARAÍBA UTILIZANDO DIFERENTES METODOLOGIAS: ENZIMÁTICAS X MECÂNICA

Taís da Silva Lopes
Danilo Caneppele
Eduardo Antonio Sanches
Elizabeth Romagosa

DOI 10.22533/at.ed.27219290320

CAPÍTULO 21 148

TOTAL LIPID NUTRITIONAL QUALITY OF THE ADIPOSE TISSUE FROM THE ORBITAL CAVITY IN NILE TILAPIA FROM CONTINENTAL AQUACULTURE

Álison Bruno Borges de Sousa
Oscar de Oliveira Santos Júnior
Jesuí Vergílio Visentainer
Neiva Maria de Almeida

DOI 10.22533/at.ed.27219290321

CAPÍTULO 22	160
TRANSFERÊNCIA TECNOLÓGICA DA OSTREICULTURA EM COMUNIDADE DE MARISQUEIROS DO MUNICÍPIO DE RAPOSA, MARANHÃO	
<i>Deizielle Saboia Mendes Martins</i>	
<i>Josinete Sampaio Monteles</i>	
<i>Paulo Protásio de Jesus</i>	
<i>Yllana Ferreira Marinho</i>	
<i>Ícaro Gomes Antônio</i>	
<i>Izabel Cristina da Silva Almeida Funo</i>	
DOI 10.22533/at.ed.27219290322	
SOBRE O ORGANIZADOR.....	174

AVALIAÇÃO SENSORIAL DO SALGADINHO TIPO “PETIT FOUR” ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CAMARÃO

Aurea Veras Barbosa de Souza

Engenheira de Pesca e Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Aquicultura da Universidade Estadual Paulista ‘Júlio de Mesquita Filho’ (Unesp/CAUNESP). Jaboticabal – São Paulo.

Diego Aurélio dos Santos Cunha

Engenheiro de Pesca e Mestrando do Programa de Pós-graduação em Recursos Aquáticos e Pesca - PPGRAP. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

Thalison da Costa Lima

Engenheiro de Pesca e Mestrando do Programa de Pós-graduação em Aquicultura (PPG-AQUI). Universidade Nilton Lins. Manaus – Amazonas.

Hugo Moreira Gomes

Engenheiro de Pesca e Bolsista de apoio técnico institucional - BATI III/ Laboratório (nível superior) no Laboratório de Fisiocologia, Reprodução e Cultivos de Organismos Marinhos - FISIOMAR. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

Leonildes Ribeiro Nunes

Engenheira de Pesca e Mestre em Recursos Aquáticos e Pesca. São Luís – Maranhão.

Elaine Cristina Batista dos Santos

Doutora em Aquicultura e Docente do Curso de Engenharia de Pesca – Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – Maranhão.

RESUMO: A análise sensorial é usada para medir, analisar e interpretar as reações

produzidas pelos novos produtos para os consumidores. O objetivo do experimento foi realizar a avaliação sensorial do salgadinho tipo “petit four” enriquecido com farinha de camarão. O salgadinho foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia do Pescado - LABTEP da Universidade Estadual do Maranhão - UEMA. Na análise sensorial foi realizado o teste de aceitação através da escala hedônica de cinco pontos para o teste de preferência (adorei, gostei, indiferente, não gostei e detestei com nota de 1 = excelente e 0 = péssimo) e pontos para a frequência de consumo do produto (sempre, frequentemente, ocasionalmente, raramente, nunca com nota de 1 = excelente e 0 = péssimo). Quarenta e três provadores não treinados, recrutados aleatoriamente avaliaram uma amostra do produto. Em relação a análise sensorial, 63% dos julgadores afirmaram ter adorado e 35% gostaram da formulação do produto. E apenas 2% dos provadores não gostaram do produto. Já em relação a frequência de consumo do produto os resultados revelam que 42% dos provadores sempre e frequentemente consumiriam o salgadinho e um total de 11% dos provadores indicou que ocasionalmente consumiriam o produto e 5% raramente. Os resultados da análise sensorial de aceitação e frequência de consumo do produto revelam que a formulação de salgadinho tipo “petit four” apresenta boa qualidade sensorial,

bem como potencial de mercado caso fosse disposta no comércio.

PALAVRAS-CHAVE: agregação de valor, camarão marinho, processamento

ABSTRACT: Sensory analysis is used to measure, analyze and interpret the reactions produced by new products for consumers. The aim of the experiment was to perform sensory APPRAISAL of saltine type “petit four” enriched with shrimp flour. The snack was developed in Fish Technology Laboratory - LABTEP in the Universidade Estadual do Maranhão - UEMA. In sensory analysis was performed acceptance testing through the hedonic scale of five points for the preference test (loved, liked, indifferent, disliked and hated with note 1 = excellent, 0 = bad) and points to the frequency of consumption the product (always, often, sometimes, rarely, never with note 1 = excellent, 0 = bad). Forty-three untrained panelists were recruited randomly evaluated a sample of the product. Regarding sensory analysis, 63% of the judges said they loved and enjoyed 35% of the product formulation. And only 2% of the tasters did not like the product. In relation to product consumption often results reveal that 42% of tasters always and often consume the snack and a total of 11% of the panelists indicated that occasionally consume the product and 5% rarely. The results of the sensory analysis of acceptance and product consumption frequency show that the formulation of saltine type “petit four” has good sensory quality and market potential if it were willing to trade.

KEYWORD: adding value, marine shrimp , processing

INTRODUÇÃO

Segundo Gonçalves (2011, p. 235), “uma parte considerável da população brasileira sofre de deficiência nutricional em decorrência da alimentação com baixos níveis de proteína de boa qualidade, principalmente em função do nível socioeconômico”. Consequentemente, alternativas para o processamento de pescados são necessárias para favorecer o consumo no Brasil, produzindo alimentos de conveniência e agregar valor a essa matéria-prima de alto valor nutricional. Alguns fatores para o baixo consumo de pescado são a dificuldade de encontrar o produto durante todo o ano pelo consumidor, o custo do produto, falhas na comercialização e a perecibilidade dessa matéria-prima. Atualmente existem poucos estudos sobre produtos à base de pescado em geral e falta informação na literatura sobre o potencial do uso de farinha de camarão para produção de diversos produtos.

A sobrevivência da indústria de pescado no mercado pode depender da sua capacidade para responder de imediato às exigências atuais e futuras do consumidor. Além do desenvolvimento de novos produtos para atender às demandas do mercado é preciso estar atento para as novas atitudes de consumo, industrialização de pescados de baixo valor comercial e aproveitamento de subprodutos dessa industrialização. Neste sentido, o pescado atende a perspectiva de consumo por ser considerado alimentos saudáveis e a sua industrialização proporciona agregação de valor por proporcionar ao consumidor rapidez e comodidade no preparo e consumo.

O pescado constitui uma fonte de proteínas de alto valor biológico quando comparado com a carne suína, bovina, e de aves, apresentando composição em aminoácidos completa e balanceada e alta digestibilidade, devido à baixa quantidade de tecido conjuntivo. Tais vantagens nutricionais se apresentam como fatores de grande importância para a elaboração de estudos que visem o seu aproveitamento integral minimizando, desta forma, as perdas provenientes do processamento e armazenamento.

A elaboração de produtos beneficiados a partir do pescado, além de proporcionar aproveitamento integral, inclusive de espécies de baixo valor comercial, amplia sua vida de prateleira, agrega valor, aumenta o consumo, além de gerar empregos, sobretudo no meio rural. A incorporação de pescados em produtos como biscoitos, pães, salgados representa uma excelente alternativa para os programas de reeducação alimentar no país (MARENGONI et al., 2009). O objetivo do experimento foi realizar a avaliação sensorial do salgadinho tipo “petit four” enriquecido com farinha de camarão.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados para a obtenção da farinha de camarão, os resíduos como cabeça e carapaça do camarão piticaia (*Xiphopenaeus kroyri*). A formulação para produção do salgadinho tipo “petit four” foi desenvolvida no Laboratório de Tecnologia do Pescado - LABTEP da Universidade Estadual do Maranhão - UEMA (TABELA 1). Para verificação dos padrões microbiológicos da farinha de camarão e do salgadinho, os mesmos foram submetidos a testes microbiológicos. Esta etapa ocorreu no laboratório de Microbiologia de Alimentos e Água- UEMA, para a detecção de *Salmonella*, *Escherichia*, *Coliformes totais* e *Staphylococcus aureus*.

PRODUTO	FORMULAÇÃO
Salgadinho <i>Petit Four</i>	Margarina, farinha de trigo, gema do ovo e farinha de camarão.

TABELA 1. Formulação do salgadinho tipo *Petit Four* enriquecido com farinha de camarão.

A análise sensorial também foi realizada na Universidade Estadual do Maranhão - UEMA onde foi realizado o teste de aceitação através da escala hedônica de cinco pontos para o teste de preferência (adorei, gostei, indiferente, não gostei e detestei com nota de 1 = excelente e 0 = péssimo) e pontos para a frequência de consumo do produto (sempre, frequentemente, ocasionalmente, raramente, nunca com nota de 1 = excelente e 0 = péssimo). Quarenta e três provadores não treinados, recrutados aleatoriamente avaliaram uma amostra do produto, preparado para o consumo minutos antes do teste. Os provadores que participaram das análises não tiveram nenhum vínculo com os responsáveis da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O atributo sensorial que apresentou melhor aceitação foi o sabor, no qual mais de 63% dos julgadores afirmaram ter adorado e 35% gostaram da formulação do produto. E apenas 2% dos provadores não gostaram do produto (**FIGURA 1**). Segundo Cunha (2010), a análise sensorial é um meio de traduzir a opinião e a intenção de compra do consumidor, frente a determinado produto, em números, revelando-se assim, de grande importância, a sua verificação para a real avaliação do potencial econômico do produto a ser oferecido à população. Cabe salientar que muitos dos provadores descreveram ter reconhecido e apreciado o sabor da farinha de camarão, ingrediente empregado na formulação do produto.

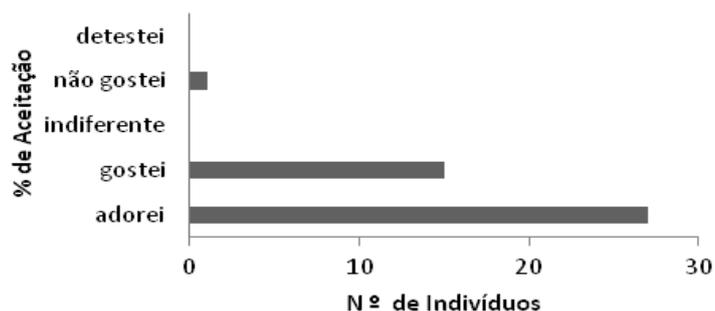


FIGURA 1: Aceitação do salgadinho tipo “petit four” elaborado com farinha de camarão

Na Figura 2 está descrito os dados da avaliação da frequência de consumo do produto. Os resultados (**FIGURA 2**) revelam que 42% dos provadores sempre e frequentemente consumiriam o salgadinho. Já em relação a consumir o salgadinho um total de 11% dos provadores indicou que ocasionalmente consumiriam o produto e 5% raramente.

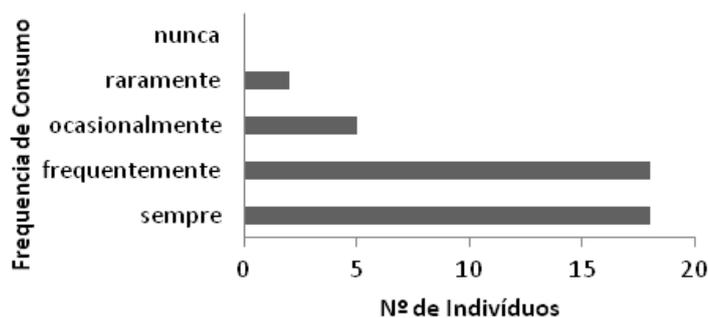


FIGURA 2: Frequência de consumo do salgadinho tipo “petit four” elaborado com farinha de camarão

Os resultados da análise sensorial estão compatíveis com os resultados da avaliação hedônica da aceitação sensorial e frequência de consumo do produto, sugerindo que a formulação de salgadinho tipo “petit four” apresenta boa qualidade sensorial, bem como potencial de mercado caso fosse disposta no comércio.

CONCLUSÃO

A utilização de farinha de camarão para elaboração de produtos é sensorialmente viável. Mais pesquisas para aprimoramento do produto devem ser conduzidas pois a melhoria da aceitação e atitude de compra do consumidor está associada a diversos fatores, entre eles a qualidade do produto. Estudos de avaliação comercial de mercados potenciais devem ser realizados em associação ou paralelamente as pesquisas tecnológicas para identificar o momento oportuno de colocar o produto no mercado.

REFERÊNCIAS

CUNHA, M. A. A.; ANDRADE, A. C. W.; FERMINANI, A. F.; APPELT, P.; BURATTO, A. P. **Barras alimentícias formuladas com resíduos de soja**. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos. Jul./Dez. 2010, v. 1, n. 2, p. 00-00, Campo Mourão (PR).

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: Editora Atheneu, 2011. 608 p.

MAREGONI, N. G.; POZZA, M. S. S.; BRAGA, G. C.; LAZZERI, D. B.; CASTILHA, L. D.; BUENO, G. W.; PASQUETTI, T. J.; POLESE, C. **Caracterização microbiológica, sensorial e centesimal de fishburgers de carne de tilápia mecanicamente separada**. Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal. 2009, v.10, n.1, p. 168 176.

SOBRE O ORGANIZADOR

ALAN MARIO ZUFFO - Engenheiro Agrônomo (Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT/2010), Mestre em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal do Piauí – UFPI/2013), Doutor em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal de Lavras – UFLA/2016). Atualmente, é professor visitante na Universidade Federal do Mato Grosso do Sul – UFMS no Campus Chapadão do Sul. Tem experiência na área de Agronomia – Agricultura, com ênfase em fisiologia das plantas cultivadas e manejo da fertilidade do solo, atuando principalmente nas culturas de soja, milho, feijão, arroz, milheto, sorgo, plantas de cobertura e integração lavoura pecuária. E-mail para contato: alan_zuffo@hotmail.com

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-227-2

