ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE BOLINHO DE MAPARA DEFUMADO.

Élida de Souza Viana¹; Jiullie Delany Bastos Monteiro¹; Danille Esthefane Sousa Lima¹; Lindamey de Nazaréth Ferreira da Cruz¹; (elida.souza@ifap.edu.br).

¹ Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Amapá (IFAP), Brasil.

Considerado um peixe de baixo valor comercial, o Mapará (*Hypophthalmus edentatus*), possui um difícil preparo, por apresentar fatores sensoriais indesejáveis limitando assim o seu consumo. Através da aplicação de tecnologias o pescado passa por transformações bioquímicas que atribuem ao produto final qualidade sensorial além de segurança microbiológica para a população que o consome. O objetivo deste trabalho é oferecer uma alternativa de utilização do pescado na formulação de um bolinho de Mapará defumado. Foram utilizados farinha de trigo, batata cozida, fermento biológico, carne de peixe defumada, ovo, cebola, sal e salsinha. Os ingredientes foram misturados, até a formação de uma massa homogênea, em seguida, 25g dessa massa foi moldada e frita em óleo (170°C por 4 min.). As amostras de bolinho de Mapará defumado foram submetidas a análise sensorial (42 julgadores não treinados), físico-químicas e centesimal nos laboratórios de alimentos da EMBRAPA- AP. Na análise sensorial usou-se escala hedônica de 9 pontos, a formulação foi classificada entre os termos hedônicos “gostei ligeiramente” e “gostei muitíssimo”. Na pesquisa de intenção de compra os resultados mostraram-se com 84% de intenção de compra. As amostras apresentaram os seguintes resultados na análise físico-química e centesimal: Aa $0,856 \pm 0,002$, pH $6,07 \pm 0,11$, umidade (UMD) $13,08 \pm 0,16$, proteína bruta (PBT) $9,79 \pm 0,31$, lipídeos totais (LPT) $35,87 \pm 0,05$, cinzas (CNZ) $1,58 \pm 0,02$, carboidratos totais (CBT) 39,68 e Valor Energético Total (VET) 520,70, dados representam a média das triplicatas $\pm$ estimativa de desvio-padrão. De acordo com o resultado de intenção de compra o produto mostra viabilidade comercial, pois emprega matéria-prima regional de relativo baixo custo, sendo dessa forma acessível, podendo ainda, serem elaboradas novas formulações que atendam a necessidade do mercado local.

Palavras-chave: Mapará; Formulação; Bolinho;