

RESUMO

Foi estudada no presente trabalho, a viabilidade técnico-econômica da adição de proteína texturizada de soja (PTS) como extensor da carne de atum, na elaboração de conserva de atum ralado. O trabalho foi realizado em duas fases experimentais. Na fase preliminar, selecionou-se através dos atributos sensoriais de cor e tamanho das partículas de PTS após hidratação, a mais adequada à mistura. Foi avaliado também através de método sensorial, a existência ou não de diferença na aparência, cor, aroma, textura e sabor entre o atum com substituição de até 12,5% (na base úmida) por PTS em relação ao produto sem PTS. Na segunda fase, foram analisados por teste de diferença (comparação múltipla) com provadores treinados, quatro formulações com adição progressiva de PTS (base úmida) que atingiu o máximo de 27,5% contra o atum ralado,. Objetivou-se determinar os níveis possíveis da adição sem que fosse sensorialmente perceptível em termos dos atributos fibrosidade e sabor característico desde que a aparência e aroma não foram sensorialmente diferentes. Pêlos dados da primeira fase, não foi possível perceber sensorialmente a adição da PTS até 12,5%, portanto a ação combinada do atum-PTS não modificou as características sensoriais tradicionais do produto. Os resultados da segunda fase mostraram que não houve diferença sensorial significativa entre as amostras com diferentes percentuais de PTS (12,5; 17,5; 22,5%), em relação aos atributos avaliados, quando comparadas com atum sem PTS. Diferenças significativas na fibrosidade e sabor característico foram percebidas quando o nível de substituição atingiu 27,5%. A análise química revelou uma diminuição no teor de umidade e um aumento de gordura em todos os níveis de substituição. O teor protéico foi mantido até o nível de substituição de 22,5%, enquanto os aminoácidos essenciais permaneceram presentes em todos os níveis de substituição. A análise de custo revelou uma redução no custo da matéria prima de até 19,4% que correspondem ao nível máximo de 22,5% de substituição. Os resultados deste estudo sugerem a utilização de PTS como uma tecnologia técnica e economicamente viável para a elaboração de conservas de atum ralado. Palavras-chave : conserva de atum, tecnologia, análise sensorial, proteína texturizada de soja.