

## **E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos**

### **ACEITAÇÃO SENSORIAL DE OVOS DE CODORNA EM CONSERVA ÁCIDA**

Carla Saraiva Gonçalves<sup>1</sup>

Eduardo Mendes Ramos<sup>2</sup>

Alcinéia de Lemos Souza Ramos<sup>3</sup>

Lisa Maria Garcia Botega<sup>4</sup>

Érica C. Rodrigues<sup>5</sup>

Antônio Gilberto Beterchini<sup>6</sup>

1. Acadêmica de Engenharia de Alimentos, bolsista FAPEMIG, UFLA/DCA

2. Orientador, Professor DCA/UFLA

3. Co-orientadora, Professora DCA/UFLA

4. Mestranda, DCA/UFLA

5. Doutoranda, DCA/UFLA

6. Professor DZO/UFLA

#### **RESUMO:**

Ovos de codorna são largamente apreciados por consumidores de todas as classes sociais, porém seu preparo e conservação requerem minuciosos cuidados. A aceitação sensorial é um parâmetro importante na determinação da qualidade de um alimento. Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a aceitação sensorial de conservas de ovos de codornas, elaboradas com diferentes concentrações de diferentes ácidos orgânicos. Foram preparadas conservas ácidas de ovos de codorna utilizando-se soluções de ácido cítrico, láctico e fosfórico, nas concentrações de 0,75%, 1,25% e 1,75%, soluções de ácido acético, nas concentrações de 1,25%, 2,0% e 4,0%, e soluções de vinagre de álcool, vinagre de vinho e vinagre de maçã, nas concentrações de 20%, 40% e 60%. Após estabilização das conservas, os ovos de codorna foram submetidos à avaliação sensorial por 100 provadores não treinador, consumidores de ovos de codorna, que avaliaram o produto quanto à aparência, textura, sabor e aspecto global. Os resultados da análise sensorial foram submetidos à ANOVA, utilizando um delineamento inteiramente casualizado, sendo as diferenças entre médias avaliadas pelo teste de Tukey, considerando 5% de probabilidade. Houve diferença significativa ( $P < 0,05$ ) para os atributos sensoriais avaliados. Em relação à aparência, apenas as conservas elaboradas com vinagre de maçã apresentaram aceitação inferior aos demais tratamentos, variando de desgostei moderadamente a indiferente, enquanto os demais tratamentos variaram de gostei ligeiramente a gostei muito. Em relação à textura, sabor e aspecto global, as maiores notas foram dadas à conserva elaborada com 0,75% de ácido láctico (gostei ligeiramente), enquanto as piores notas foram atribuídas às conservas elaboradas com 1,75% de ácido fosfórico e 60% de vinagre de maçã (desgostei muito a desgostei ligeiramente). De um modo geral, as notas atribuídas às conservas de ovos de codorna foram baixas, havendo alta frequência de notas correspondentes à indiferente. Tal fato se deve, provavelmente, ao costume que se tem de consumir ovos de codorna in natura, sem ácido, e à ausência de sal na salmoura e no momento da avaliação sensorial.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Palavras-chave: ácidos orgânicos, impressão global, aparência.

**XXIII CIUFLA**