

CARACTERÍSTICAS QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHOS DE BOTEÇO DE CARNE DE GALINHA, FRANGO E CMS DE CARNE DE CODORNA

Mariana Angela de Oliveira, e-mail: Mangela9864@gmail.com; Maria Luiza Rodrigues de Souza; Marcos Adriano Pereira Barbosa, Pedro Afonso de Souza Ezidio, Simara Márcia Marcato: e-mail smmarcato@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá/Departamento de Zootecnia/Centro de Ciências Agrárias.

Área: Zootecnia – 5.04.00.00-2. Subárea: Produção animal- 5040504.

Palavras Chave: *Codorna de descarte, sustentabilidade, .*

Introdução

A comida de boteco apresenta grande destaquena cultura de cidades e regiões brasileiras. Análogo a isso, o bolinho de boteco é amplamente consumido em bares e restaurantes como aperitivo, e a elaboração de bolinho de carne de codorna ou poadeiras, acrescenta um novo atrativo aos cardápios dos bares e restaurantes no Brasil, trazendo sustentabilidade dentro da produção de alimentos, otimizando a produção animal, viabilizando principalmente a produção de codornas, podendo utilizá-las após seu descarte ao fim do ciclo produtivo.

Problema

Os sistemas de produção vêm estudando estratégias para melhorar a eficiência do uso de insumos e minimização dos impactos ambientais. Na avicultura brasileira destinada a produção de ovos, ao final do ciclo, as aves são levadas ao frigorífico para comercialização, sendo mais comum para galinhas, no entanto, as codornas comumente são aterradas, ou incineradas, tornando-se inutilizáveis. Diante disso, existe a necessidade de traçar novas metodologias e formas de aproveitamento das carcaças desses animais, trazendo maior sustentabilidade para cadeia produtiva. Uma opção é produzir produtos cárneos a partir de Carne Mecanicamente Separada (CMS) das aves que são destinadas ao descarte, utilizando para comida de boteco como bolinhos de carne de galinha, frango e codornas.

Solução e Benefícios

Pensando em agregar valor à carne de codorna no final da produção de ovos, objetivou-se elaborar bolinhos de boteco comparando carne de codorna, galinhas e frangos. Os produtos foram compostos por batata cozida, farinha de trigo e condimentos, formado o bolinho com a carne e empanados. Foram realizadas análises microbiológicas, químicas, sensoriais e a intenção de compra. O protocolo microbiológico seguiu os padrões recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil, 2001). As análises de composição química foram realizadas de acordo com a metodologia da AOAC (2005), a análise sensorial por Dutcosky, (2011) e a intenção de compra Damásio e Silva (1996),. Os dados foram submetidos a análise de variância ANOVA e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey 5% de significância..

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

A análise microbiológica demonstrou que a quantidade de microrganismos presentes está dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira (Brasil, 2001), A análise sensorial foi realizada com 68 participantes, os quais não observaram diferenças ($P>0,05$) para cor, aroma e sabor entre os bolinhos das diferentes carnes galinha, frango e codornas. No entanto, foi observada preferência diferenças ($P>0,05$), para as variáveis textura, impressão global e intenção de compra. O bolinho de CMS de carne de codorna foi o que apresentou melhor Intenção de compra e Impressão global pelos provadores, em seguida os de carne de galinha e de frango. Comprovando a aceitação dos consumidores do produto com inclusão de carne de codorna no bolinho de boteco.

Considerações Finais

Podemos concluir que os bolinhos de boteco confeccionados com CMS de carne de codorna de postura de descarte obtiveram melhor aceitação pelos provadores para as variáveis de impressão global e intenção de compra, e para variável de textura foi semelhante ao de galinha. Levando o produto a grande possibilidade e intenção de comercialização.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

TRL/MRL 6: Considera-se uma tecnologia de alta sustentabilidade para produção de codornas, necessitando de um abatedouro e uma indústria de alimentos para fazer o aproveitamento da ave de descarte.

Agradecimentos

Ao CNPq pelo consentimento da bolsa UEM, ao Grupo de Pesquisa GENCO, ao Departamento de Zootecnia e a Universidade Estadual de Maringá.

Contato Institucional

Universidade Estadual de Maringá
Departamento de Zootecnia
sec-dzo@uem.br
(44) 3011-4919