



## CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE PATÊ COM CARNE CAPRINA ADICIONADA DE SORO DE QUEIJO E REDUZIDO TEOR DE GORDURA ADICIONADO DE FIBRAS

Maria Raquel Gonçalves Ribeiro<sup>1</sup>; Sara Raquel Ribeiro Pereira<sup>1</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>2</sup> e Rodrigo de Araújo Soares<sup>3</sup>

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus - E-mail para contato: [raquel\\_mariah11@outlook.com](mailto:raquel_mariah11@outlook.com)  
Docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão – PE Campus Salgueiro - E-mail para contato: [cristiane.avala@ifsertao-pe.edu.br](mailto:cristiane.avala@ifsertao-pe.edu.br)

### RESUMO

**Introdução:** Produtos emulsionados são comumente consumidos pela população, no entanto, em virtude de sua característica básica de textura e consistência e etc., são produtos que apresentam um alto teor de gorduras e baixo de fibras, não possuindo um apelo nutricional interessante. **Objetivo:** O estudo objetivou avaliar as características químicas e sensoriais de patês com carne caprina, onde a água da formulação foi substituída em 100%, por soro de queijo fluido, e o conteúdo de gordura foi substituído por concentrações crescentes de biomassa de banana verde: F1= controle, F2=soro, F3=soro/BIO 3%; F4= soro/BIO 6% e F5=soro/BIO 10%. **Materiais e Métodos:** Foram realizadas análises de: Umidade; Resíduo mineral fixo (Cinzas); Proteínas; Lipídios; pH, acidez titulável e fibras. O conteúdo de carboidratos foi obtido por diferença. Para a avaliação sensorial, foi conduzido um teste de aceitação utilizando a escala hedônica estruturada de 09 pontos, com 100 provadores. Também se realizou o teste de aceitação e intenção de compra. **Resultados:** Constataram-se diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) entre os tratamentos, para os percentuais de umidade, lipídios, pH e atividade de água sendo que à medida que se adicionou a biomassa de banana verde os valores reduziram, efeito contrário observou-se para os valores de carboidratos. O uso da biomassa de banana verde em substituição a gordura nas formulações (com exceção dos valores de carboidratos), não interferiu nas características físico-químicas dos produtos quando comparados ao estabelecido pela legislação brasileira, mostrando um potencial a ser explorado para esta matéria-prima. Com relação ao teste sensorial, observou-se boa aceitação das formulações F4 e F5. **Considerações Finais:** Constatou-se um potencial para a adição da biomassa de banana verde e do soro de queijo nos produtos elaborados, no entanto, carece de maiores estudos.

**Palavras-chave:** caprino adulto; biomassa; emulsionados.

**AGRADECIMENTOS:** Ao IF Sertão – PE pela concessão da bolsa.

**Modalidade:** PIBITI Sertão - PE

**Campus:** Salgueiro