

QUAL A MELHOR MARCA DE SARDINHA ENLATADA COMERCIALIZADA EM RORAIMA?

Kawan Victor de Souza Matos¹, Ellano José da Silva²

Resumo: A sardinha enlatada é um alimento rico em proteínas e ômega 3 que se mostra vantajoso em relação a outros alimentos devido à sua praticidade e versatilidade na hora do preparo, além de ser mais saudável por não utilizar conservantes na fabricação do produto. O processo de enlatamento torna o produto mais acessível ao consumidor pois aumenta o tempo de vida de prateleira sem grandes alterações no valor do produto final. Portanto, o presente trabalho tem por objetivo analisar sensorialmente as marcas de sardinha em óleo comestível comercializadas no estado de Roraima. Foram obtidas 6 marcas diferentes de sardinhas em óleo comestível, nas cidades de Rorainópolis e Boa Vista. Os dados foram obtidos através de análise sensorial com 11 avaliadores do IFRR-CNP. As amostras avaliadas sensorialmente foram preparadas após drenagem do líquido das latas e aquecimento das sardinhas em frigideira por 5 minutos. As amostras foram apresentadas aos avaliadores sem identificação da marca. A análise sensorial foi realizada individualmente, e os avaliadores foram instruídos previamente a dar uma nota de 1 a 9 para os atributos: cor, sabor, odor, aparência, textura e aspecto geral de cada amostra. Após a análise sensorial os dados foram computados em planilha eletrônica e procedemos com análise estatística utilizando o software gratuito PAST versão 4.0. A normalidade dos dados foi verificada através do teste de Shapiro-Wilk e a homocedasticidade através do teste de Barlett. Após confirmação da normalidade dos dados e das variâncias procedemos com a análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey *a posteriori*. O atributo sabor apresentou diferença entre os valores médios entre as marcas ($F=3,054$, $df= 22,23$, $p= 0,03$). Após o teste de Tukey foi possível constatar que a marca C foi a pior avaliada, com média $4,4\pm 2,0$ enquanto as marcas O e R obtiveram médias iguais a $7,3\pm 1,8$ e $6,8\pm 2,4$, respectivamente. Para o atributo aspecto geral também foram encontradas diferenças estatísticas entre os valores médios ($F=2,843$, $df=22,29$, $p=0,03$). O teste de Dunn indicou que a marca C foi a pior avaliada, junto com a marca P, obtendo-se valores médios de 5,2 ambas. Para os demais atributos não apresentaram diferenças significativas entre as marcas avaliadas. Desta forma, conclui-se que considerando o sabor a marca C é a pior, enquanto que O, P e G foram as mais bem avaliadas.

Palavras-chave: análise sensorial, sabor, pescado

¹ Acadêmico do Curso Técnico em Aquicultura integrado ao Ensino Médio.
kawanacademico@gmail.com

² Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso.