



## ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL A PARTIR DE CARNE DE OVINOS DE DESCARTE DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA

Gustavo Victor Louvain (LOUVAIN, G.V) – [gvlouvain@gmail.com](mailto:gvlouvain@gmail.com)<sup>1</sup>  
Thaís Romano de Vasconcellos e Almeida (ALMEIDA, T. R. V.) – [talmeida@iff.edu.br](mailto:talmeida@iff.edu.br)<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

<sup>2</sup> Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

### Resumo

A qualidade da carne ovina está diretamente associada às suas características sensoriais, tais como, maciez, suculência, sabor e odor. No Brasil, a carne de animais jovens, apresenta características sensoriais especiais, alcançando um bom valor de mercado, em contraste com a carne de animais adultos, principalmente inteiros e de descarte, mais difíceis de serem comercializados, por apresentar menor maciez, textura mais firme e um sabor e odor característicos mais intensos. Existem opções de processamento viáveis que facilitam a incorporação desse tipo de carne no mercado. O mercado de embutidos cárneos vem apresentando significativa expansão e alta competitividade. No Brasil, a linguiça é um dos embutidos cárneos mais produzidos, com baixo custo, provavelmente porque sua elaboração, além de não exigir tecnologia sofisticada. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitação de linguiça frescal utilizando como matéria-prima a carne de ovinos de descarte. Foi realizado uma análise sensorial, onde as amostras foram analisadas em relação aos parâmetros de qualidade, como sabor, aroma e textura, por meio do teste de aceitabilidade e com base em 3 formulações de linguiça de carne ovina. O teste de aceitabilidade do produto foi feito por 56 provadores não treinados com idade entre 14 e 48 anos. A avaliação ocorreu através da apresentação de uma ficha de aceitação com os atributos analisados em questão, classificados em escala hedônica de 9 pontos, onde as extremidades foram “1- Desgostei extremamente” e “9- Gostei extremamente”. Na análise sensorial, houve aceitação de todas as amostras, sendo a amostra F1, a que apresenta a maior taxa de gordura, a de maior aceitação média (7,55). Portanto, essa categoria animal pode constituir uma fonte de matéria-prima de baixo custo para a elaboração de produtos processados evidenciando uma alternativa para o limitado consumo observado para a carne fresca.

**Palavras chave:** Carne Ovina. Linguiça Frescal. Ovinocultura.

**Instituição de fomento:** CNPq, IFF