

## LINGÜIÇA DE CARNE DE COELHO MACHO E FEMÊA: AVALIAÇÃO SENSORIAL

**Diego Sampaio Silva Guerreiro<sup>1</sup> Ricardo Luís Cardoso<sup>2</sup>; Grimaldo Lemos de Carvalho<sup>3</sup>; Elmo Madureira Santos<sup>1</sup>; Rosangela Nascimento da Silva Ribeiro<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup> Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Bolsistas PIBIC/CNPq.

<sup>2</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador do estágio.

<sup>3</sup> Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Co-orientador do estágio.

Esse estudo foi realizado no Laboratório de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, com o objetivo de desenvolver uma alternativa tecnológica para preparar lingüiça de carne de coelho macho e fêmea por um processo doméstico e depois verificar sua aceitabilidade. Foram elaborados dois tipos de lingüiça: carne de coelho macho e fêmea. A formulação constou de sal, maisena, cominho, alho, açafraão e toucinho. Cada ingrediente foi colocado na seguinte proporção respectivamente: 1,5%, 4%, 1%, 0,2%, 1% e 15% do peso da carne, para os machos e as fêmeas. A massa (carne, toucinho e condimentos previamente misturados) foi embutida em tripas de boi com calibre médio (28-32 mm) previamente umedecidas. Simultaneamente ao enchimento da tripa com a massa, foram realizadas as torções na tripa para o posterior amarrão. As lingüiças produzidas foram defumadas logo após o preparo por 6 horas. Foram avaliadas sensorialmente, através dos atributos: textura, cor, sabor, odor, impressão global utilizando uma escala hedônica de 7 pontos e intenção de compra, por uma equipe de 26 provadores em triplicata. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância, desvio padrão e estatística descritiva. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância, desvio padrão e estatística descritiva. Foi notada uma ótima aceitação do produto, sendo registrada as médias de  $4,84 \pm 1,21$  a  $5,76 \pm 1,09$ , classificando o produto entre os pontos "gostei moderadamente" a "gostei muito", não observando diferença de qualidade sensorial das lingüiças de carnes de macho e fêmeas. O produto apresentou intenção de compra por parte de 68 % dos consumidores.

**Palavras-chaves:** coelho, carne, sensorial..