ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL E DE EXPANSÃO DE PURURUCAS DE PELES DE SUINOS DAS RAÇAS DUROC E LANDRACE

Patrícia Santos Barbosa¹; Ricardo Luís Cardoso²; Karina Moraes kraft²; Sara Julliane Ribeiro Assunção¹

¹Estudantes de Graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Estagiárias.

²Professor do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. Orientador PIBIC.

³Estudante de Pós- graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

Esse estudo foi realizado com o objetivo de produzir e avaliar sensorialmete pururucas de pele de suino das raças Duroc e Landrace. As peles foram salgadas em salmoura saturada por duas horas. Após a salga, as peles foram cozidas em panela, água em ebulição com bicarbonato de sódio a 0,2 %, até amolecer os tecidos. Após cozimento os couros foram lavados em água corrente e cortados em pedaços de 3 x 3 cm e secados em estufa a 50 °C até ficarem quebradiços. Para a avaliação foi feita uma fritura em óleo de soja quente a 180°C, para expandi-los. O produto final foi submetido a avaliação de expansão (relação do volume inicial sem fritura e final após fritura) e sensorial com três repetições, por trinta provadores, para os atributos de crocância, sabor, aparência e cor, utilizando uma escala hedônica de nove pontos e intenção de compra. Os resultados obtidos foram submetidos a análise de média com os respectivos desvios-padrão. Observou-se uma expansão das peles da raça Landrace de 1400 % e da raça duroc de 833 % após a fritura. O atributo sabor da pururuca da raça Duroc obteve a melhor nota (6,9), enquanto os atributos de crocância, cor e aparência da raça landrace obtiveram as maiores notas (6,8, 6,9 e 6,5, respectivamente). As peles obtidas pelos suínos das raças duroc e landrace constituem excelente matéria-prima para a produção de pururuca, sensorialmente aceitável pelos consumidores. A intenção de compra demonstrou que 90 % dos provadores comprariam o produto.

Palavras-chaves: crocância, landrace, duroc.