

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE SUÍNA E FÍGADO BOVINO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Murilo Padilha<sup>1</sup>  
Pamela Ferreira da Cruz<sup>2</sup>  
Chistine Nascimento Grabaski<sup>3</sup>  
Francieli Do Rocio de Campos<sup>4</sup>  
Ana Paula Vieira<sup>5</sup>

**Área de conhecimento:** Economia Doméstica.

**Eixo Temático:** Qualidade de vida, desenvolvimento e meio ambiente.

### RESUMO

O objetivo do presente trabalho foi avaliar alimentos à base de carne suína e fígado bovino em preparações elaboradas para a alimentação escolar oriundos da agricultura familiar do município de Francisco Beltrão-PR. As informações coletadas através do Teste de Aceitação aplicado à 90 pessoas que degustaram o risoto suíno, escondidinho de carne suína, carne suína com legumes, escondidinho de fígado bovino, arroz com fígado bovino e bolo de fígado bovino, utilizando como instrumento auxiliar a Escala Hedônica de nove pontos para avaliar o sabor, aroma e textura das preparações. Dentre os atributos avaliados para as preparações a base de carne suína, a preferência expressiva foi para o escondidinho de carne suína e o menos apreciado foi o risoto suíno. Com relação aos atributos avaliados para as preparações à base do fígado bovino, a preferência foi marcante para escondidinho de fígado bovino, e o prato menos apreciado foi o bolo de fígado. Dessa forma, foi possível observar que as preparações com maior preferência foram aquelas que as carnes possuem acompanhamentos tradicionais da região e culturalmente pertencem ao hábito alimentar.

**Palavras-chave:** Políticas públicas. Alimentação. Segurança alimentar. Merenda escolar.

### 1 INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o maior programa de alimentação em atividade no Brasil. A partir de 1994, este programa passou a ser gerido de forma descentralizada, ou seja, a compra dos alimentos para a merenda escolar ficou a cargo dos Estados e municípios. A compra e a gestão descentralizada da alimentação escolar constituem um importante fator de desenvolvimento local, por realizar aquisições de produtores e empresários locais promovendo a geração de trabalho e renda para as populações dos municípios envolvidos.

Com isso, o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) se torna um mecanismo complementar ao PRONAF (Programa Nacional de

<sup>1</sup> Graduando do curso de Economia Doméstica-Unioeste [padilhamurilo@hotmail.com](mailto:padilhamurilo@hotmail.com)  
<sup>2</sup> Graduanda do curso de Economia Doméstica-Unioeste. [pamela04.f.cruz@gamil.com](mailto:pamela04.f.cruz@gamil.com)  
<sup>3</sup> Docente do curso de Economia Doméstica -Unioeste. [crisgrab\\_@hotmail.com.br](mailto:crisgrab_@hotmail.com.br)  
<sup>4</sup> Docente do curso de Economia Doméstica -Unioeste [frandecampos@yahoo.com.br](mailto:frandecampos@yahoo.com.br)  
<sup>5</sup> Docente do curso de Economia Doméstica -Unioeste. [prof\\_apv@yahoo.com.br](mailto:prof_apv@yahoo.com.br)



Fortalecimento da Agricultura Familiar), cujo objetivo é garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade necessárias às populações em situação de insegurança alimentar e nutricional, além de promover a inclusão social no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar, que concentra grande parte dos focos de vulnerabilidade social (CAISAN-PR, 2013).

As atividades desenvolvidas pelos agricultores familiares são grandes geradoras de ocupação, renda e ofertante de alimentos diversificados e de qualidade. Por isso, a agricultura familiar no Paraná possui relevante papel tanto na quantidade de estabelecimentos agropecuários com produção de 80% do total, quanto na produção animal com 52% e produção vegetal com 40% (IBGE, 2006). O Paraná apresenta como principais alimentos produzidos apontados pelo censo agropecuário 2006: feijão preto (75,5%), mandioca (81%), milho (43,7%), soja (31,2%), bovinos (34,2%), leite (67,6%), aves (66,5%), ovos (15,9%) e suínos (62,2%) (BAZOTTI; PEREIRA, 2010).

Considerando que a alimentação escolar é um importante fator para inclusão social e que garante alimentação em quantidade e regularidade aos escolares, o presente trabalho objetivou avaliar alimentos à base de carne suína e fígado bovino em preparações elaboradas para a alimentação escolar oriundos da agricultura familiar do município de Francisco Beltrão-PR.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

A atividade foi desenvolvida na Unioeste em parceria com a Prefeitura de Francisco Beltrão-PR. Trabalhou-se com merendeiras que atuam nas escolas municipais de ensino fundamental e CMEIs (Centro Municipal de Educação Infantil) do município, num total de noventa (90) pessoas. O treinamento foi realizado no Laboratório de Alimentos, a partir da utilização da carne suína e fígado bovino em preparações elaboradas para a alimentação escolar. Após a elaboração das receitas foi realizada análise sensorial dos pratos de acordo com Gularte (2009) para verificar a aceitabilidade, utilizando-se os Métodos Afetivos e como instrumento auxiliar a Escala Hedônica de nove pontos (9 – gostei muitíssimo a 1- desgostei muitíssimo), que acessam diretamente a opinião (preferência e/ou aceitabilidade) (ABNT, 1993).

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO



O Teste de aceitação foi aplicado com a intenção de coletar atitudes subjetivas de aceitação e preferência. Por isso, as informações coletadas são mais difíceis de serem interpretadas, devido a maior variabilidade nos resultados, porque as apreciações são de cunho pessoal. As receitas foram avaliadas quanto aos atributos sabor, aroma e textura, indicando o quanto o indivíduo gostou ou desgostou do produto. Na prática desenvolvida, o Teste de Aceitação se constituiu numa ferramenta importante para melhoramento de produtos que já estavam implementados no cardápio servido pelas merendeiras.

Na avaliação dos pratos à base de carne suína, sessenta e sete (n = 67) pessoas participaram, as quais trabalham nas escolas municipais e CMEIs, que recebem carne suína. Para a avaliação de pratos à base de fígado bovino, participaram vinte e três (n = 23) pessoas, as quais trabalham em escolas municipais e essas escolas recebem fígado bovino. Normalmente as crianças não aceitam muito bem esses tipos de carne, desse modo surge a importância de se fazer um treinamento com as merendeiras para testar as receitas e melhorá-las. Devido aos benefícios nutricionais presente em ambos os tipos de carne é importante introduzir o hábito de consumir a carne suína e o fígado bovino na alimentação escolar, visto que os escolares estão numa faixa etária que está sendo implementado o hábito alimentar.

Para a avaliação do prato CARNE SUÍNA COM LEGUMES, para o atributo sabor, 40,29% das respostas apontaram para “gostei muito”. Quanto aos atributos aroma e textura demonstraram 43,28% e 40,29% para “gostei muito”, respectivamente.

Para a avaliação do ESCONDIDINHO DE CARNE SUÍNA, tanto para o sabor, aroma e textura, a preferência foi para “gostei muitíssimo” entre os avaliadores, apresentando 56,71%; 52,23% e 49,25%; respectivamente. Também para a avaliação da preparação de RISOTO SUÍNO, para os atributos de sabor, a classificação “gostei muitíssimo” e “gostei muito”, apresentaram 44,47%; assim como para o atributo textura com 35,82%. No entanto, para o atributo aroma o que se destacou foi “gostei muitíssimo”, com 35,82%.

Para a avaliação do prato BOLO DE FÍGADO, dos vinte e três (n = 23) avaliadores, para os atributos sabor e aroma, a escala “gostei moderadamente”, “gostei ligeiramente” e “nem gostei/nem desgostei”, obtiveram 17,39%, no entanto,



para o atributo textura, a preferência demonstrou “gostei moderadamente”, obtendo 30,43% das respostas.

Para a avaliação do prato ARROZ COM FÍGADO, quanto ao atributo sabor obteve 30,43% das respostas para “gostei muito”. Para o atributo aroma os resultados foram de 34,78% para o “gostei moderadamente” e 39,13% dos avaliadores atribuíram “gostei muito” para textura.

Para a avaliação do prato ESCONDIDINHO DE FÍGADO, quanto ao sabor 34,78% das avaliações optaram por “gostei muito” e “gostei moderadamente”. Para os atributos de aroma e textura, os termos preferidos foram “gostei muito” com 47,82% para aroma e 34,43% para textura.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o objetivo proposto, a avaliação sensorial das preparações a base de carne suína e fígado bovino é um instrumento válido no aprimoramento dos profissionais que preparam alimentação escolar, visto que o melhoramento dos pratos já implementados nos cardápios escolares é de muita importância devido a inclusão desses tipos de carnes na merenda escolar, e ainda considerando a faixa etária escolar atendida.

De acordo com resultados das avaliações foi possível observar que os produtos preferidos pelos avaliadores foram aqueles em que haviam acompanhamentos mais regionalizados como a mandioca utilizada no prato escondidinho de carne suína.

#### REFERÊNCIAS

ABNT. **Análise sensorial de alimentos e bebidas – NBR 12806**. Rio de Janeiro: ABNT, 1993.

BAZOTTI A.; PEREIRA, V.V.V.R. **Ruralidade, agricultura familiar e desenvolvimento**, Nota Técnica nº 16, IPARDES, 2010.

CAISAN-PARANÁ. **Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional**. Curitiba, PR: CAISAN/PR, 2013.

GULARTE, M.A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: UFPel, 2009.

IBGE. **Censo Agropecuário**, 2006. Brasília, 2006.

