



Congresso Nacional das
Escolas Superiores Agrárias

14 e 15 de novembro de 2019

Escola Superior Agrária de Viseu | IPV



Livro de Resumos



Ficha Técnica

Título: Livro de resumos do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Editores: Comissão organizadora do III Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

Data: 14 e 15 de novembro de 2019

Local: Instituto Politécnico de Viseu





RESUMOS





QUALIDADE SENSORIAL E ACEITAÇÃO PELOS CONSUMIDORES DAS TRUTAS FÁRIO SELVAGEM E CULTIVADA (*SALMO TRUTTA* L. 1758) E ARCO-ÍRIS CULTIVADA (*ONCORHYNCHUS MYKISS* WALBAUM, 1792)

ANA MARIA ANTÃO-GERALDES¹, SÍLVIA RAFAEL HUNGULO², ETELVINA PEREIRA², AMÍLCAR¹ TEIXEIRA, ALFREDO TEIXEIRA¹, **SANDRA RODRIGUES¹**

¹Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

² Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal.

Resumo: É do senso comum que o peixe selvagem é um recurso finito. No entanto, o consumo "per capita" de peixe selvagem tem aumentado ao longo dos anos e, conseqüentemente, a quantidade capturada - tanto em águas doces como marinhas - tem crescido ao longo dos anos, sendo cerca de 90 milhões de toneladas por ano desde 2001. Assim, muitos stocks estão em situação de sobre-pesca e a atividade piscatória já não consegue satisfazer a procura atual de peixe. Dadas estas circunstâncias, a aquacultura pode ser uma alternativa adequada à pesca comercial no sentido de satisfazer gradualmente a procura. O objetivo do presente estudo foi comparar os atributos sensoriais e o grau de aceitação da truta-fário selvagem/ cultivada (*Salmo trutta* L. 1758) e da truta arco-íris cultivada (*Onchorynchus mykiss* Walbaum, 1792) por um painel de consumidores. A aceitabilidade, considerando os atributos sensoriais, aparência, sabor, textura e valorização global, foi avaliada em 20 trutas fário selvagens, 20 trutas fário cultivadas e 20 trutas arco-íris cultivadas, por um painel de consumidores formado por 74 elementos e pela construção de mapas de preferência interna para cada atributo. Embora todas as amostras tenham sido igualmente bem aceites pelo painel de consumidores, a truta arco-íris teve classificações ligeiramente superiores em todos os atributos sensoriais. Essa tendência foi confirmada pelos mapas de preferência interna obtidos para cada atributo estudado. A preferência, ligeiramente superior, dos consumidores por peixes provenientes de aquacultura poderá indiciar estes poderão constituir uma alternativa ao consumo de animais selvagens.

Palavras-chave: Trutas selvagens e cultivadas; Qualidade sensorial; Aceitação dos consumidores; Mapa de Preferência Interna

