

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, Portugal

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

Introdução/Introduction

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.

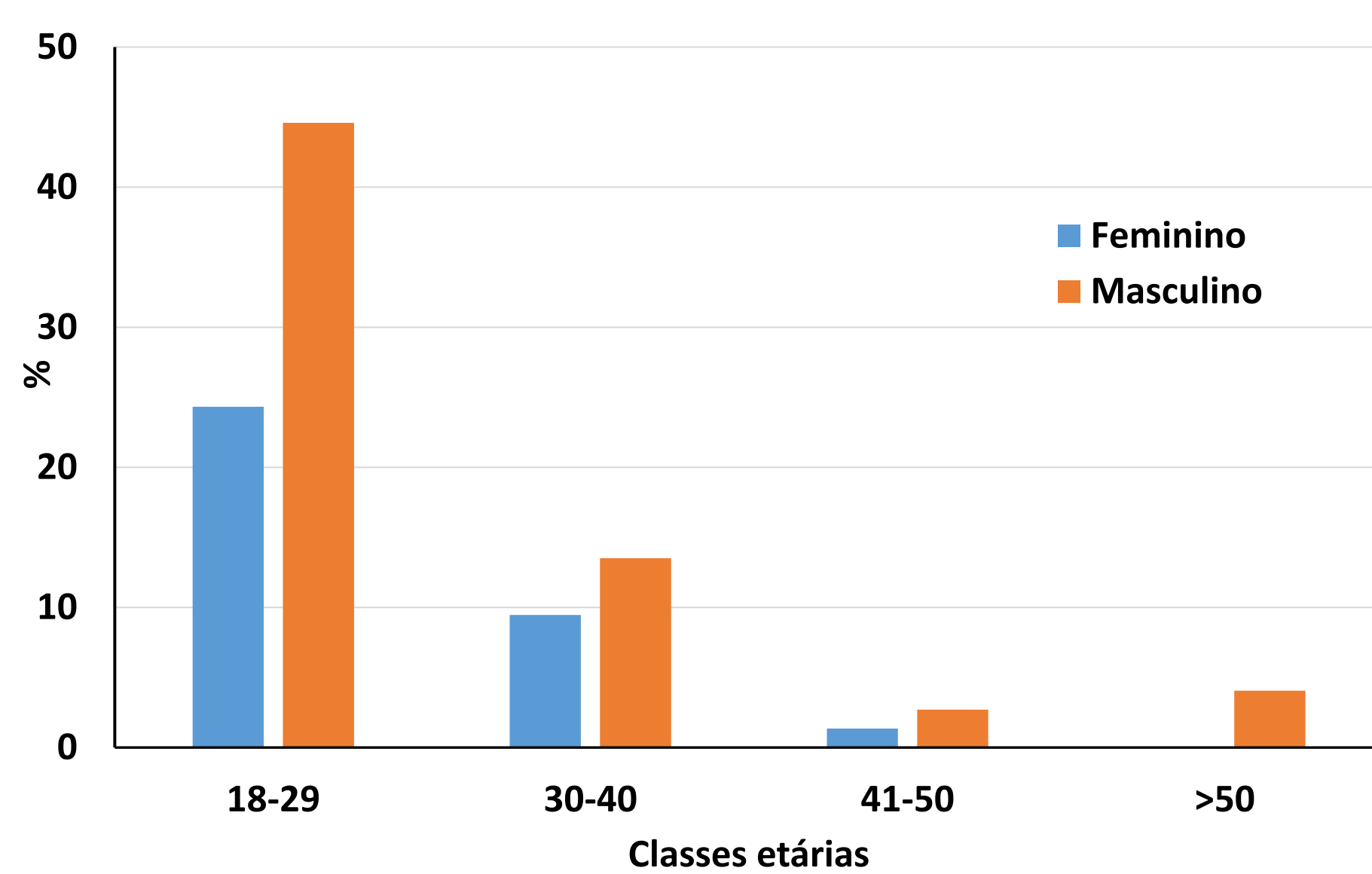
Objetivos/Objectives

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 (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) por um painel de consumidores.

Material e Métodos /Material and Methods

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.

Resultados/Results



Percentagem de consumidores por idade e sexo.

Média e (desvio-padrão) das classificações atribuídas aos atributos estudados e resultados da "One-Way ANOVA".

	Truta-fário cativeiro	Truta-fário selvagem	Truta arco-íris	P
Aparência	7,37 (2,21)	6,91 (2,20)	7,74 (1,83)	NS
Sabor	7,27 (2,21)	6,88 (2,41)	7,21 (2,26)	NS
Textura	7,11 (2,31)	7,35 (2,06)	7,41(2,21)	NS
Apreciação Global	7,10 (2,26)	7,25 (2,07)	7,41 (2,06)	NS

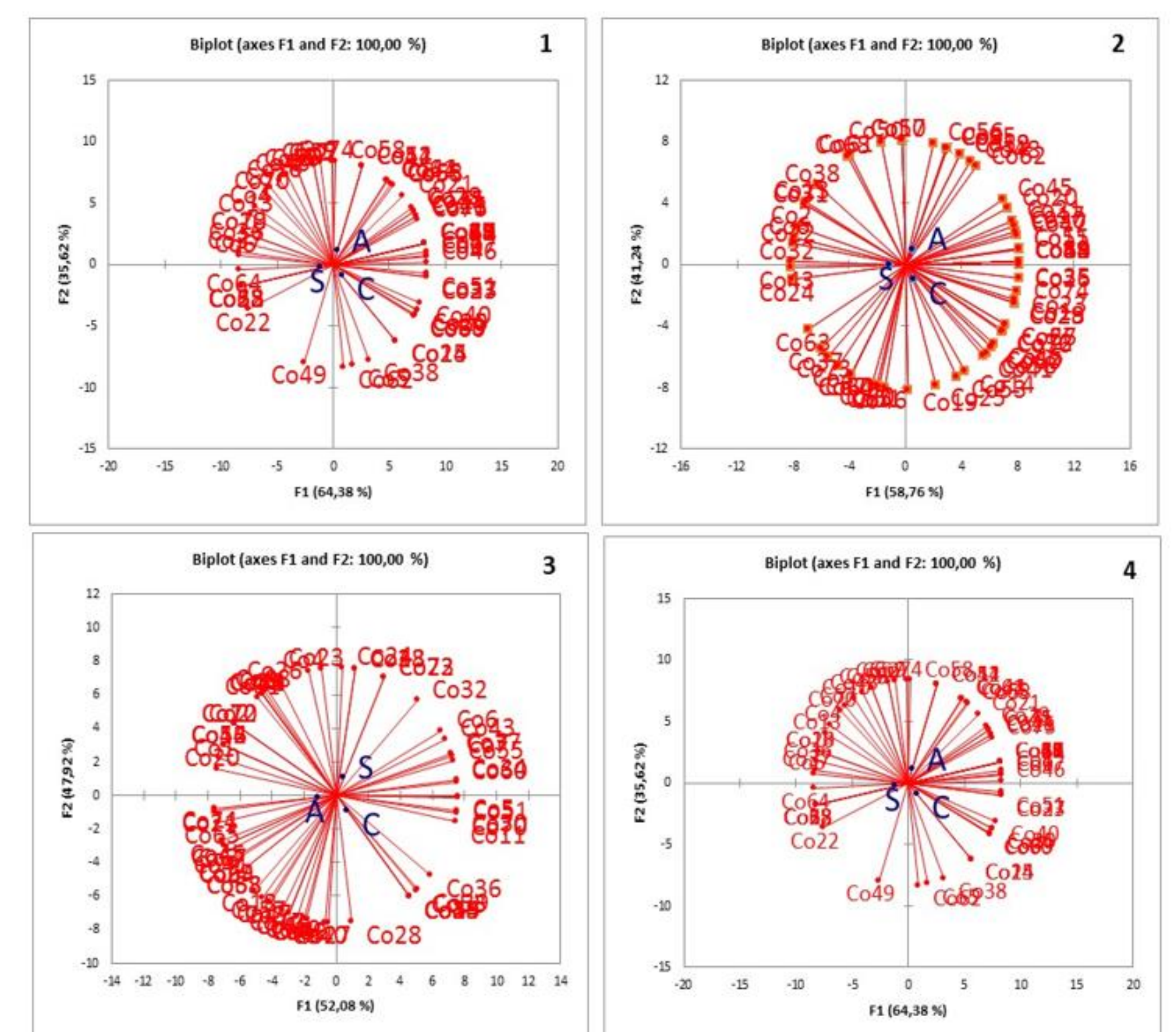
Nível de significância P < 0,05. NS: não significativo.

Conclusões/ Conclusions

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.

Referências/ References

Hungulo, S. (2017). Composição química, análise sensorial e performance de peixes selvagens e de cativeiro: o caso da truta-de-rio (*Salmo trutta*) e da truta arco-íris (*Oncorhynchus mykiss*). Tese de Mestrado em Mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar. ESA/IPB



Mapas de Preferência Interna para as diferentes amostras (A: truta-arco-íris; C: Truta-fário cativeiro; S Truta-fário selvagem). 1: Aparência; 2: Sabor; 3: Textura e 4: Apreciação Global.