



CENTRER - Centro de Capacitação da Emater-DF

## Teste

### Linguiça de Coelho



Fabio Roberto Teixeira Costa  
Yokowama Odaguiri Enes Cabral

Brasília, 14 de junho de 2012

**Teste: LINGUIÇA DE COELHO**

**Data: 05/06/2012**

**Matéria Prima: Associação dos Criadores de Coelho de Brasília.**

**REALIZAÇÃO DO TESTE:**

**CENTRER- Centro de Capacitação da Emater-DF.**

**Endereço: DF 128, Km 21, Planaltina DF. CEP: 73380-900**

**E-mail: [centrer.emater@gmail.com](mailto:centrer.emater@gmail.com)**

**Fone: (61) 3467-6318**

**Técnicos responsáveis pelos testes:**

**Fábio Roberto Teixeira Costa - Téc. Agroindústria**

**Yokowama Odaguri Enes Cabral - Téc. Agroindústria**



## RECEITAS

Lingüiça com carne de COELHO

### **TESTE- 1**

#### **INGREDIENTES:**

- 1.764g de carne de coelho com 20% de gordura suína
- 176 ml de água gelada
- 20g de alho
- *58g de condimento global*

#### **MODO DE PREPARO**

Moer (disco AB 5M) a gordura suína junto com a carne de coelho; colocar em um recipiente, misturar o alho, acrescentar a água gelada e o condimento global. Misturar até ficar uma massa homogênea. Levar para a refrigeração por 12h. Lavar as tripas e deixar de molho em água limpa por 20 minutos. Retirar a massa da refrigeração e embutir.

### **TESTE- 2**

#### **INGREDIENTES:**

- 1.764 g de carne de coelho com 20% de gordura suína
- 176 ml de água gelada
- 20g de alho
- 50g de CURA LF
- 3g de pimenta
- 1g de pimenta calabresa (seca)
- 5g de emulsificante
- 8g de flavorizante (harmonix)
- 3g de antioxidante

#### **MODO DE PREPARO**

Moer (disco AB 5M) a gordura suína junto com a carne de coelho; colocar em um recipiente, misturar o alho, a pimenta do reino e a pimenta calabresa. Acrescentar a água gelada, a Cura LF, o flavorizante, o emulsificante e o antioxidante. Misturar até ficar uma massa homogênea. Levar para a

refrigeração por 12h. Lavar as tripas e deixar de molho em água limpa por 20 minutos. Retirar a massa da refrigeração e embutir.

### **TESTE-3**

#### **INGREDIENTES:**

- 1.911g carne de coelho com 30% de gordura suína
- 191 ml de água gelada
- 25g de alho
- 63g de condimento global

#### **MODO DE PREPARO**

Moer (disco AB 5M) a gordura suína junto com a carne de coelho; colocar em um recipiente, misturar o alho, acrescentar a água gelada e o condimento global. Misturar até ficar uma massa homogênea. Levar para a refrigeração por 12h. Lavar as tripas e deixar de molho em água limpa por 20 minutos. Retirar a massa da refrigeração e embutir.

### **TESTE-4**

#### **INGREDIENTES:**

- 1.764g de carne de coelho com 30% de gordura suína
- 176 ml de água gelada
- 25g de alho
- 57g de CURA LF
- 3g de pimenta
- 1g de pimenta calabresa (seca)
- 6g de emulsificante
- 9g de flavorizante (harmonix)
- 3g de antioxidante

#### **MODO DE PREPARO**

Moer (disco AB 5M) a gordura suína junto com a carne de coelho; colocar em um recipiente, misturar o alho, a pimenta do reino e a pimenta calabresa. Acrescentar a água gelada, a Cura LF, o flavorizante, o emulsificante e o antioxidante. Misturar até ficar uma massa homogênea. Levar para a refrigeração por 12h. Lavar as tripas e deixar de molho em água limpa por 20 minutos. Retirar a massa da refrigeração e embutir.

## **Análise sensorial realizada nos dias 06/06/2012 e 12/06/2012**

**Local:** IFB- Instituto Federal de Brasília Planaltina DF

**Produto:** Lingüiça de Coelho

### **Público que analisou o produto:**

- 12 pessoas: Dentre Professores, Técnicos em Agroindústria e Funcionários.
- 14 pessoas: dentre Produtores rurais das regiões de Samambaia - DF, Sobradinho-DF, Planaltina-DF e Ceilândia-DF.

Os participantes degustaram os quatro tipos de formulação.

### **Questionário:**

**Opções de resposta:** (sim); (não) e (talvez).

### **Perguntas:**

#### **1- Gostou do produto apresentado?**

**Resposta:** Todos responderam que (sim).

#### **2- A cor, sabor, textura e o cheiro estão agradáveis?**

**Resposta:** Todos responderam que (sim).

#### **3- Você compraria esse Produto?**

**Resposta:** 25 responderam que (sim) e 01 (Talvez).

#### **4- você indicaria esse produto a outras pessoas?**

**Resposta:** Todos responderam que (sim).

#### **5 - com que frequência compraria esse produto?**

10 responderam: Toda semana

14 responderam: Uma vez por mês

02 responderam: a cada três meses

## **Conclusão**

Dentre as 26 pessoas que degustaram o produto, 15 elencaram graus de preferência, e o resultado foi:

9 pessoas gostaram mais do Teste Nº 3 - Formulação com 30% de gordura suína e condimento global.

3 pessoas gostaram mais do Teste Nº 2 - Formulação com 20% de gordura suína.

2 pessoas gostaram mais do Teste Nº 4 - Formulação com 30% de gordura suína .

1 pessoa gostou mais do Teste Nº 1 - Formulação com 20% de gordura suína e condimento global.