

## ATIVIDADE DE EXTENSÃO REALIZADA DURANTE A 33ª EXPOINTER PELO CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES DA FACULDADE DE VETERINÁRIA DA UFRGS

Rafael Severino Duarte<sup>1</sup>, Bruna Santos dos Santos<sup>1</sup>, Ugo Araújo Souza<sup>2</sup> Guiomar Pedro Bergmann<sup>3</sup>, Liris Kindlein<sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Acadêmico de Medicina Veterinária – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC).

<sup>2</sup>Aluno de Mestrado - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC).

<sup>3</sup>Professor Adjunto, Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, CEPETEC, UFRGS.

Durante a realização da 33ª Expointer, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS, no período de 28 de agosto a 05 de setembro de 2010, a Faculdade de Veterinária (FAVET) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) esteve representada nos Caminhos da Integração, espaço destinado a Universidade, Emater e Fepagro, realizando atividades de extensão.

Cada setor interagiu com o público da feira prestando serviços ou informando sobre projetos desenvolvidos na universidade. Dentre os setores da FAVET, destaca-se o CEPETEC (Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes) que participou através da distribuição de folders educativos sobre métodos de conservação de produtos cárneos (embutidos frescos, secos ou cozidos) e a realização de análises sensoriais de embutidos, a fim de verificar a preferência e percepção do consumidor frente embutidos processados por diferentes métodos de conservação.

Através de um questionário, foram realizadas análises sensoriais de preferência de dois embutidos: salsicha *hot dog* (embutido cozido) e lingüiça defumada (embutido seco), avaliando os seguintes atributos: aparência geral, aroma, gosto e sabor. O público alvo para realização do teste sensorial foi os visitantes da feira (comunidade em geral), técnicos da área, produtores rurais, totalizando 252 provadores não treinados, com idade acima de 18 anos, de ambos os sexos (54,14% mulheres, 45,86% homens), sendo 6,8% fumantes.

Os resultados encontrados mostraram que, em relação ao aroma (67%), gosto (71,4%) e sabor (75%) a lingüiça defumada apresentou maior aceitação. Além disto, a lingüiça defumada também apresentou maior aceitação na avaliação da aparência geral (64%), fato que pode estar relacionado ao processo de defumação que agrega características organolépticas desejáveis aos produtos.

Não foi verificada diferença significativa ( $P < 0,01$ ) na avaliação sensorial entre indivíduos fumantes e não fumantes, bem como entre homens e mulheres.

Após análise dos dados, foi verificado que os consumidores desconhecem os métodos de conservação empregados na indústria cárnea, como também os valores nutricionais dos diferentes produtos, salientando assim a necessidade de uma maior divulgação e orientação técnica sobre os alimentos que consomem.

Ainda, referente às questões do questionário avaliado, constatou-se que os consumidores gostariam de maior diversidade na matéria-prima utilizada nos produtos elaborados, destacando-se carne caprina, ovina e pescado.

A atuação extensionista da equipe do CEPETEC mostrou-se importante para orientar e esclarecer dúvidas da comunidade em geral e oportunizar o acadêmico a interagir com o público e desenvolver seu pensamento crítico, pois a formação técnica adquirida na universidade abrange conhecimentos teóricos, práticos e sociais, características contempladas nas atividades de extensão.