VII EAITI 2017 ENCONTRO ANUAL DE INICIAÇÃO TECNOLÓGICA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA | 09 e 10 de novembro de 2017

PATÊS COM RESIDUOS DE BENEFICIAMENTO DE TILÁPIA E CONCENTRADO PROTEICO DE TILÁPIA E SALMÃO DEFUMADO

Marcos Antonio Matiucci (PIBITI/CNPq/UEM), Maria Luiza Rodrigues de Souza, mlrsouza@uem.br

Universidade Estadual de Maringá – Departamento de Zootecnia

5.07.02.01-7 Tecnologia de Produtos de Origem Animal.
Palavras Chave: r*esíduos de filetagem, aparas de filé, corte em V do file*

Resumo

A intensificação na produção de pescado e a crescente demanda por alimentos de qualidade têm alavancado o setor pesqueiro, necessitando O objetivo deste foi a elaboração de patês de aparas de tilápia e farinha de resíduos de tilápia e salmão defumada. O patê com aparas e CMS de tilápia (Trat 1), patê com aparas e CMS de tilápia e farinha de carcaça defumada de salmão (Trat 2) e patê com aparas e CMS de tilápia e farinha de carcaça de tilápia defumada (Trat 3). Os tratamentos foram avaliados para sua caracterização microbiológica e para avaliação da composição nutricional e aspectos sensoriais.

Introdução

A indústria de pescado gera elevada quantidade de resíduos, em função da espécie e método de processamento. Este resíduo quando utilizado é para consumo animal, e uma alternativa tecnológica é fazer a farinha a partir de carcaças de peixe uma vez que este gerou uma patente (N° PI 0403921-1) pelo Departamento de Zootecnia da UEM e fazer avaliações da forma de inclusões em diferentes produtos alimentícios. Com essa tecnologia será evitado que os mesmos sejam negligenciados e possam dessa forma ter seu potencial biológico aproveitado adequadamente. O objetivo deste foi elaboração de patês de aparas e CMS de tilápia e concentrado proteico/farinha de resíduos de tilápia e salmão defumada.

Material e Métodos

As carcaças foram submetidas a salmoura (10%), proxitane (0,5 mg/kg) e BHT (0,5 mg/kg) por 15 minutos, depois defumadas a quente por 2h30min, moídas, desidratas e novamente moídas. Os patês formulados com aparas moídas, gordura hidrogenada, gelo, farinha de aveia, proteína texturizada de soja, sal, glutamato monossódico, sais de cura, açúcar, creme de cebola, suco de limão, condimentos as farinhas (concentrados) de peixe, cujos tratamentos são: Trat1=sem farinha (SF), Trat 2= farinha de salmão defumada (SD) e Trat 3= farinha de carcaça de tilápia defumada (TD). A análise microbiológica foi realizada segundo APHA (2001), composição centesimal segundo a AOAC (2005) e análise sensorial (Dutcosky, 2005) após aprovação do COPEP (CAAE 14219213100000104). Foi realizado *shelf-life* em geladeira (±7ºC) por 90 dias.

Resultados Obtidos

Os patês estavam dentro dos padrões microbiológicos. O patê sem farinha apresentou maior teor de umidade e carbohidratos, para proteína foi significativamente maior com farinha de tilápia. Cinzas foi mais expressivo ($p<0,05$) nos patês com inclusão das farinhas, enquanto lipídeos e valor calórico foi maior ($p<0,05$) para patê com de farinha de salmão (Tabela 1).

Tabela 1. Composição centesimal de patês de aparas e CMS de tilápia com farinha de carcaças de salmão e tilápia defumadas.

Nutrientes (%)	Sem farinha	Farinha Salmão	Farinha Tilápia	p-valor
Umidade	63,62±0,13a	59,80±0,13b	60,35±0,81b	<0,01
Proteína	15,20±0,20b	15,68±0,02b	16,52±0,02a	<0,01
Lipídeos	11,76±0,12b	12,63±0,07a	11,00±0,22b	<0,01
Cinzas	9,42±0,12b	11,89±0,26a	12,03±0,54a	<0,01
Carboidratos	2,12±0,42c	1,98±0,22b	1,65±0,18a	<0,01
Valor Calórico**	173,98±0,12b	184,25±0,08a	173,71±0,15b	<0,01

Não houve diferença significativa entre os atributos sensorias (aroma, textura e sabor) e intenção de compra. As notas para cor e Impressão global foram maiores significativamente para patê sem inclusão de farinha.

O pH foi menor para o patê com farinha de tilapia e Aw dos patês mantiveram-se valores médios de 0,82. Houve alterações na cor, textura e alta oxidação (*3mg de* malonaldeído*/kg)* a partir dos 15 dias de *shelf-life,* inviabilizando o produto para consumo humano.

Conclusão

Os patês elaborados estavam dentro dos padrões microbiológicos para consumo e com boa aceitação pelos provadores, com um shelf-life de 15 dias. A inclusão dos concentrados proteicos defumado afetaram na composição centesimal, reduzindo carboidratos e umidade, aumentando proteina, cinzas e gordura, conforme o tipo de concentrado proteico incluído.

Agradecimentos

Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Tecnológica - PIBITI/CNPq-FA-UEM;.

[1]AOAC, ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALITYCAL CHEMISTS. Official methods of analysis. Arlington: AOAC International, **2005**. 16. Ed.
[2]APHA. Committee on Microbiological Methods for Foods. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3.ed. Washington: American Public Health Association, **2001**. 1219p.
[3] Dutcosky, S.D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, **2005**. 123p.