

Engenharia de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE QUIBES CONTENDO CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SALMÃO E FILÉ DE TILÁPIA

Flávia Teixeira de Souza - 7º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Victor Morando Fabbri - Engenheiro de alimentos formado pela UFLA.

Sandy Dos Reis Faria - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Lorena Cândida da Costa - 5º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA.

Maria Emília de Sousa Gomes - Orientadora DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

No Brasil é crescente a produção e industrialização de peixes, o que gera aumento nos volumes de resíduos em toda a sua cadeia produtiva. Uma das alternativas de reaproveitamento é a carne mecanicamente separada (CMS), que pode ser utilizada para elaboração de vários produtos derivados, dentre os quais, tem-se o quibe de peixe. Estudos têm sido feitos na Planta Piloto de Processamento de Pescado do Departamento de Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Lavras, buscando desenvolver um quibe com 75% de carne mecanicamente separada de salmão e 25% de filé de tilápia. Desta forma, o objetivo deste estudo foi caracterizar o quibe com 75% de carne mecanicamente separada de salmão e 25% de filé de tilápia por meio da composição centesimal e do valor energético. As análises e determinações foram realizadas de acordo com a AOAC (2000) e da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2020). O produto elaborado apresentou 63,75% de umidade, 2,24% de cinzas, 22,3% de extrato etéreo, 14,04% de proteína bruta, 21,67% de fração glicídica e 4,3% de fibra alimentar. Considerando a quilocaloria de cada macronutriente, foi encontrado um valor energético de 339,89 kcal por 100 g de produto, que se enquadra com os padrões estabelecidos pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de quibe (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), em que a proteína mínima é de 11%. Diante disso, conclui-se que o quibe de peixe desenvolvido na Universidade Federal de Lavras se enquadra nos padrões básicos determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e possui qualidade nutricional equiparada com quibes desenvolvidos com outros peixes e com carne bovina.

Palavras-Chave: Aproveitamento de resíduos de peixes, Quibe de peixe, Produtos derivados de peixes.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras; CNPq; FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/ZudzTBHoZ4o>