

Engenharia de Alimentos

**Perfil de ácidos graxos em quibes elaborados com carne mecanicamente separada de salmão e filé de tilápia**

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

Victor Morando Fabbri - Engenheiro de alimentos formado pela UFLA.

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

Francielly Corrêa Albergaria - Doutoranda DCA, UFLA

Maria Emília de Sousa Gomes - Coorientadora DCA, UFLA

Carlos José Pimenta - Orientador DCA, UFLA - Orientador(a)

**Resumo**

O consumo de pescados traz muitos benefícios como redução do risco de doenças cardíacas, artrite, psoríase, trombose, além da ação anti-inflamatória devido aos ácidos graxos poli-insaturados em sua composição. O índice de consumo no país é baixo, devido à falta de hábito, preço elevado e falta de praticidade na elaboração. É válido ressaltar que a comercialização de pescados gera muitos resíduos e estes podem ser reaproveitados através da elaboração de carne mecanicamente separada (CMS). Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar quibes, contendo 75% de CMS de salmão e 25% filé de tilápia e avaliar o perfil de ácidos graxos encontrados no produto. Os resíduos de salmão foram doados por um restaurante especializado em comida japonesa, localizado no município de Lavras - MG e os filés de tilápia e demais ingredientes foram adquiridos no mercado local. Após seleção das carcaças estas passaram pela despulpadora elétrica para obtenção da CMS de salmão. Além das matérias primas, foram usados também como ingredientes: trigo para quibe, sal, hortelã in natura, cebola em pó, pimenta branca e glutamato monossódico. Foram elaborados 500 g de quibe. Para tanto, hidratou-se o trigo, na proporção de 1:2 (trigo: água) triturou-se o filé. Em seguida juntou-se o trigo hidratado, o filé triturado, a CMS e os demais ingredientes, obtendo-se uma massa homogênea. A massa ficou sob refrigeração por 30 minutos e logo após os quibes foram moldados. Dos quibes produzidos foram retiradas as amostras, para extração de lipídeos. Os ácidos graxos foram extraídos seguindo a metodologia descrita por Folch, Lees e Stanley (1957) e foi feita a esterificação para que os ésteres metílicos fossem submetidos à análise de cromatografia gasosa (CG) com detector de ionização em chama (FID) com coluna capilar Carbowax (30m x 0,25mm). Observou-se que 45,8% dos lipídeos do quibe de salmão foi composto por ácidos graxos poli-insaturados, dentre os quais foram compostos por ácidos graxos insaturados, dentre os quais foram identificados o ácido araquidônico (ômega-6, 2,89%) e o DHA (ômega-3, 0,24%). Dessa forma, o quibe elaborado com CMS de salmão e de filé de tilápia é uma alternativa viável tanto para aproveitamento de resíduos de salmão quanto para aumento da qualidade nutricional, pois apresentou, em seu perfil ácidos graxos essenciais. Agradecimentos: UFLA, FAPEMIG, CNPq, CAPES.

Palavras-Chave: Novo produto, aproveitamento de resíduo da filetagem de peixe, qualidade nutricional.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: [https://youtu.be/uw-\\_KHKL6W4](https://youtu.be/uw-_KHKL6W4)