

Engenharia de Alimentos

## **Efeito da substituição parcial de filé por carne mecanicamente separada de tilápia nos parâmetros físico-químicos de embutidos cozidos e defumados**

Roberta hipólito souza - 8° módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ/UFLA

Pedro Massahiro de Matos Murata - 6° modulo de zootectinia UFLA, bolsista CNPQ/UFLA

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

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA.

Carlos José Pimenta - Coorientador DCA, UFLA.

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

### **Resumo**

Os consumidores buscam alimentos que seguem tendências como a sensorialidade e prazer; saudabilidade e bem-estar; conveniência e praticidade; confiabilidade e qualidade e sustentabilidade e ética. A indústria de pescado tem a capacidade de elaborar produtos que conectem todas essas exigências, sobretudo pela matéria-prima se destacar como fonte proteica (altamente digestível e que contém todos os aminoácidos essenciais), que geralmente possui quantidades substanciais de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa, além de minerais e vitaminas. No país, é crescente a produção e industrialização de tilápia, isso aumenta os volumes de resíduos em toda a sua cadeia produtiva. Uma das alternativas de aproveitamento desses resíduos é a produção de carne mecanicamente separada (CMS), que pode ser utilizada para elaboração de produtos derivados de grande aceite pelos consumidores, dentre os quais, tem-se os embutidos. Assim, objetivou nesse estudo avaliar o efeito da substituição de 0%, 15%, 30%, 45% e 60% de filé por CMS de tilápia no pH e na atividade de água (Aw) de embutidos cozidos e defumados. Foi realizado um delineamento inteiramente casualizado, com 5 tratamentos e 6 repetições. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), com 5 tratamentos (formulações) e 6 repetições. Todas as análises foram realizadas em duplicata. Os valores de pH dos produtos foram determinados pela inserção de um eletrodo de penetração, acoplado a um pH metrodigital (modelo HI 99163, Hanna Instruments). A determinação da Aw foi realizada utilizando o aparelho Aqualab® (modelo 4 TE). A equação quadrática a seguir  $y = -8E-06x^2 + 0,0002x + 0,9755$  representou os dados obtidos para AW com  $R^2 = 0,8598$ . Analisando os dados observou-se que ocorreu uma diminuição ( $P < 0,05$ ) nos valores de aw dos produtos, conforme houve a inclusão crescente de CMS. Para pH obtivemos a equação  $y = 3E-06x^3 - 0,0003x^2 + 0,011x + 6,0461$  para representar os dados com valor de  $R^2 = 0,8021$ . Já para o pH, foi observado um efeito cúbico ( $P < 0,05$ ), com um aumento de 6,04 para 6,16, à medida que houve a substituição de 0 a 60% de filé por CMS de tilápia. Diante desses resultados, o embutido cozido e defumado de tilápia pode ser considerado como muito perecível por apresentar  $pH > 5,2$  e  $aw > 0,95$ . As técnicas de manipulação posteriores ao cozimento do produto defumado, tais como armazenamento, depelagem, embalagem, exposição ao ar e porcionamento, reduzem grandemente a estabilidade do produto defumado.

Palavras-Chave: Pescado, aproveitamento de resíduos,, carne mecanicamente separada.

Instituição de Fomento: UFLA, FAPEMIG, CNPq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=Y3YzbPV6McY>