

Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DA COR DE BOLINHOS DE SALMÃO PRODUZIDOS A PARTIR DE CARNE ORIUNDA DO RESÍDUO DA FILETAGEM COM DIFERENTES FONTES DE AMIDO E FORMAS DE PREPARO

Maria Eduarda Ferrari Sousa - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBIC/CNPq

Ana Luiza de Souza Miranda - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA

Maria Eduarda Camilo Pereira de Souza - Engenheira de alimentos formada pela UFLA

Maria Emília de Sousa Gomes - Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA. – maria.emilia@ufla.br. Orientadora - Orientador(a)

Resumo

O beneficiamento de peixes gera uma grande quantidade de resíduos e, se descartados de forma incorreta, gera grandes prejuízos ambientais. O aproveitamento destes proporciona menor desperdício de alimentos, menor impacto ambiental e geração de novos produtos. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi produzir e avaliar bolinhos elaborados com resíduos da filetagem de salmão tratados com salga úmida, com diferentes fontes de amido e modos de preparo quanto à cor. Foram utilizadas duas fontes de amido e de preparo: batata inglesa e mandioca; fritura em óleo de soja e air fryer, respectivamente, sendo também avaliado os bolinhos crus. Através da análise de cor instrumental, foram obtidos os resultados de L^* (luminosidade); a^* (cor vermelha (+) a verde (-)) e b^* (amarelo (+) ou azul (-)). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado (DIC), em fatorial 2x3 (fontes de amido x preparo), com 7 repetições. Os resultados foram avaliados por análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey (5%). A cor é o primeiro contato do consumidor com o alimento. Todo alimento possui uma cor esperada, relacionada a reações individuais. Para L^* , os bolinhos de batata e mandioca quanto fritos no óleo e na air fryer diferiram entre si, sendo que os bolinhos de mandioca apresentaram valores mais altos, ou seja, caracterizando como mais brancos. Para os preparos, dentro de cada fonte de amido, os bolinhos crus apresentaram-se mais brancos, seguidos dos preparados na air fryer e dos fritos em óleo. Para a^* , todos os bolinhos apresentaram cor próxima do vermelho, devido à utilização do salmão, em função da presença da astaxantina. Para os preparos, dentro de cada fonte de amido, a maior coloração vermelha foi obtida para a fritura em óleo, seguido da air fryer e do cru. Para b^* , para fontes de amido, somente os submetidos a fritura em óleo obtiveram diferença significativa, sendo que os de batata apresentaram-se mais amarelos. Para os preparos, para mandioca, os bolinhos na air fryer deferiram dos demais, obtendo valor mais alto. Já para batata, os crus deferiram dos demais, obtendo valor mais baixo. De forma geral, todos os bolinhos apresentaram coloração mais próxima do amarelo, devido a utilização do salmão, de fontes de amido de coloração clara e também da alta temperatura que proporciona coloração dourada. Conclui-se que a utilização de diferentes fontes de amido e formas de preparo podem ocasionar em interferências nas características de cor.

Palavras-Chave: aproveitamento de resíduos, Sustentabilidade , Desenvolvimento de novos produtos .

Link do pitch: <https://youtu.be/NOGYqblcMI0?si=yDHRrXznHWen7H07>