

Engenharia de Alimentos

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DE EMBUTIDO EMULSIONADO COZIDO E DEFUMADO TIPO MORTADELA COM ADIÇÃO DE CMS DE TILÁPIA

Maria Isabel Santana Carneiro - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Flavia Teixeira de Souza - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Bruna Maria Alves Marques - 9º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Anderson Henrique Venâncio - Doutorando em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA

Francielly Corrêa Albergaria - coorientadora DCA, UFLA

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

Resumo

A indústria de peixes apresenta um amplo crescimento devido ao aumento no consumo de pescados nos últimos anos e o conhecimento dos benefícios nutricionais do peixe à saúde. No entanto, dentro deste setor são gerados uma imensa quantidade de resíduos, que muitas vezes não são aproveitados e são descartados no meio ambiente de forma errônea. A carne mecanicamente separada (CMS) é uma matéria-prima que fica aderida a carcaça de peixes, provenientes das aparas de filetagem, e que pode ser utilizada na formulação dos embutidos e inserida na alimentação devido ao seu alto teor de nutrientes. Diante deste contexto, este trabalho objetivou avaliar o pH e a atividade de água (A_w) de embutido emulsionado cozido e defumado tipo mortadela com adição de CMS de tilápia, com substituição crescente de CMS de tilápia na sua formulação. Foram elaboradas formulações com porcentagens de 0%, 25%, 50%, 75% e 100% de CMS. Na caracterização físico-química dos embutidos foi determinada a atividade de água e o pH. Foi utilizado no experimento um Delineamento Inteiramente Casualizado (DIC), com 5 tratamentos (formulações) e 4 repetições. Todas as análises foram realizadas em duplicata. Os resultados foram analisados através da análise de variância (ANOVA), e, em caso significativo feito uma análise de regressão (linear, quadrática ou cúbica). No presente estudo, observou-se que a adição crescente de CMS resultou um efeito cúbico ($P < 0,05$) que fez com que ocorresse uma oscilação nos valores de pH e atividade de água. Foi observado um aumento ($P < 0,05$) nos valores de pH de 6,30 para 6,41, com substituições de 0 a 75% de CMS. Além disso, houve uma diminuição do pH (6,36), com inclusão de 100% de CMS na formulação em substituição ao filé de tilápia. Observou-se também uma diminuição ($P < 0,05$) nos valores de atividade de água de 0,95 para 0,92, com inclusão crescente de CMS nas formulações. Os resultados demonstram que existe viabilidade tecnológica da inserção da CMS na alimentação e no desenvolvimento embutidos para a indústria. Ressalta-se que novos estudos são necessários, como a avaliação da vida útil e métodos de processamento, para melhorar as variáveis analisadas.

Palavras-Chave: Embutidos de peixe, análises físico-químicas, aproveitamento.

Instituição de Fomento: Cnpq

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=9JgvM-SUDHI>