

Engenharia de Alimentos

Caracterização química e valor nutricional de empanados, elaborados com carne mecanicamente separada de salmão e filé de tilápia.

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

Renan Vilas Boas Carneiro - Engenheiro de Alimentos formado pela UFLA.

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA.

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

Bruna Maria Alves Marques - 9º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ/UFLA.

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

Resumo

A carne proveniente dos pescados, bem como os produtos derivados dessa matéria prima estão cada vez mais valorizados, principalmente por sua composição (ácidos graxos) e valor nutricional. Durante a produção e processamento, são gerados resíduos e uma alternativa viável é o reaproveitamento na carne mecanicamente separada (CMS), possibilitando a utilização em desenvolvimento de novos produtos. Entretanto, nota-se que há um número relativamente baixo de estudos relacionados a utilização de salmão relacionados ao. Com o intuito melhor compreensão deste assunto, foram desenvolvidos empanados de peixe, compostos por carne mecanicamente separada de salmão e filé de Tilápia. Além disso, também foi realizado a caracterização química e nutricional dos produtos. Para a confecção dos empanados, a formulação utilizada foi de 50% de CMS e 50% de filé de tilápia triturado, reaproveitada de outro trabalho feito na planta de pescados do Departamento de Ciência dos Alimentos (DCA/UFLA). O valor nutricional foi avaliado a partir da composição centesimal da matéria integral do filé de tilápia, CMS e do empanado, bem como o perfil de ácidos graxos e valor nutricional. Ademais, o produto foi comparado à similares no mercado. Foi observado que o valor energético encontrado na CMS foi de 394,86 Kcal e o perfil de ácidos graxos foi predominado pelo grupo dos poli-insaturados. Portanto, o desenvolvimento do empanado elaborado com 50% de carne mecanicamente separada de salmão e 50% de filé de tilápia é uma alternativa praticável para aproveitamento de resíduos do salmão, sendo sua informação nutricional equiparada a produtos já existentes

Palavras-Chave: Carne mecanicamente separada, Reaproveitamento, Valor nutricional.

Link do pitch: https://youtu.be/yz1qgPyA_Gk