

Engenharia de Alimentos

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE EMBUTIDO COZIDO E DEFUMADO À BASE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA

Flávia Teixeira de Souza - 9º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Isabel Santana Carneiro - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Lorena Cândida da Costa - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG.

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA.

Maria Emília de Sousa Gomes - Orientadora 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. No Brasil é crescente a produção e industrialização de peixes, o que gera aumento nos volumes de resíduos em toda a sua cadeia produtiva. Uma das alternativas de reaproveitamento é a carne mecanicamente separada (CMS), que pode ser utilizada para elaboração de vários produtos derivados, dentre os quais, tem-se o embutido de peixe. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi desenvolver embutidos cozidos e defumados elaborados com substituição crescente de filé por CMS de tilápia e avaliar o perfil de ácidos graxos das diferentes formulações. Para tanto, foram elaboradas cinco formulações de embutidos cozidos e defumados: F1: 0%CMS, F2: 15%CMS, F3: 30%CMS, F4: 45%CMS e F5: 60%CMS. Os ácidos graxos foram extraídos e os ésteres metílicos resultantes do processo de esterificação foram submetidos à análise de cromatografia gasosa, com detector de ionização em chama. A identificação dos compostos foi realizada através do tempo de retenção do padrão correspondente e da porcentagem em função da área dos compostos. Observou-se que a formulação F5 exprimi o maior teor de ácidos graxos (97,25%), seguido da F4 (65,82%); F3 (57,89%); F2 (56,85%) e F1 (55,09%), mostrando que, as formulações com maiores concentrações de CMS apresentaram os maiores teores de ácidos graxos totais. Este mesmo comportamento pôde ser verificado para os ácidos graxos poli-insaturados, sendo que a formulação F5 apontou uma concentração de 21,81%; F4: 18,54%; F3: 14,76%; F2: 13,69% e F1: 13,38%. No perfil lipídico dos produtos destaca-se a concentração dos ácidos palmitoleico, oleico e Gamma – Linolênico. Além desses, ressalta-se a presença, mesmo que em menor quantidade, do ácido graxo essencial eicosapentaenoico (EPA) (F1: 0,44; F2: 0,49; F3: 0,52; F4: 0,59; F5: 0,98), o qual é uma forma longa e insaturada ativa da série ômega-3, e que pode ser absorvida diretamente pelos ciclos metabólicos dos seres humanos. Posto isso, os embutidos cozidos e defumados de tilápia, contendo níveis crescentes de CMS dessa espécie, apresentaram um perfil lipídico satisfatório do ponto de vista nutricional, sem gorduras trans e presença de gorduras boas e essenciais.

Palavras-Chave: Resíduos de peixes, Derivados de peixes, Perfil lipídico.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras; CNPq; FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/KIIdaTYJmu6Q>