

Engenharia de Alimentos

Influência da incorporação de carne mecanicamente separada no rendimento de embutidos cozidos e defumados de tilápia

Maria Isabel Santana Carneiro - 8º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ

Lorena Cândida da Costa - 7º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista Fapemig

Bruna Maria Alves Marques - 11º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ

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

Francielly Corrêa Albergaria - Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos, UFLA

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

Resumo

Os embutidos são apreciados em todo o mundo, devido sua sensorialidade e versatilidade. Para a indústria de pescados, a produção de embutidos é uma inovação, pois os mesmos são produzidos com outras proteínas animais. Além disso, o desenvolvimento deste produto é uma alternativa sustentável, sendo que a carne mecanicamente separada (CMS) que será adicionada na formulação, é proveniente de resíduos da filetagem dos pescados, sendo consideradas nutritivas e permitem a elaboração de embutidos e entre outros produtos à base de pescados. A Tilápia (*Oreochromis niloticus*) representa 63,5% da produção aquícola de peixes no Brasil, sendo uma espécie aceita sensorialmente e de fácil obtenção. A fim de agregar valor na formulação do embutido, foi aplicada a defumação, uma tecnologia antiga de conservação, que age na diminuição da atividade de água, sendo assim, uma forma de auxiliar na conservação do alimento, mas que atualmente é empregada, principalmente, para conferir maior sensorialidade e prazer. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo elaborar embutidos cozidos e defumados de tilápia, sendo empregado níveis crescentes de inclusão de CMS (F1(0%CMS), F2(15%CMS), F3(30%CMS), F4(45%CMS) e F5(60%CMS)), e assim obter o seu rendimento após a defumação. Os resultados foram analisados por análise de variância (ANOVA), seguido de regressão em casos significativos ($P < 0,05$), utilizando o software Sisvar versão 5.4 Build 80. De acordo com os resultados obtidos, foi observado que, a medida que houve a substituição do filé pela CMS, houve um decréscimo quadrático no rendimento dos produtos. Considerando F1 como formulação de referência, a diferença de perda entre essa e as formulações no processo de defumação foi de 2,00% (F2); 5,22% (F3); 12,74% (F4) e 20,95% (F5). A quebra das proteínas no processo de obtenção da CMS pode acarretar o comprometimento das suas propriedades tecnológicas, resultando em um produto com rendimento de produção menor, devido à sua redução na capacidade de reter água, e assim, aumentando a perda de peso durante o processo. Assim, nota-se que pode ser viável a utilização de fosfatos nas formulações com maiores concentrações de CMS, pois, esses aditivos atuam na coagulação e gelatinização das proteínas, favorecendo a ligação da água com as proteínas musculares e, assim, aumentando o nível de rendimento do produto.

Palavras-Chave: defumação, embutidos de tilapia, aproveitamento.

Instituição de Fomento: Cnpq

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=Gq8KP_V-nhA