Nutrição

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE BOLO SABOR CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*)

ANA CAROLINE VENTRIS DE GODOY - 8º módulo de Nutrição, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Aline de Fátima Figueiredo - 8º módulo de Nutrição, UFLA

Gizelly Aparecida Cardoso - 6º módulo de Nutrição, UFLA

Ana Flávia Costa Calheiros - 7º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA

Maria Emília de Sousa Gomes Pimenta - Coorientadora, DCA, UFLA

Laura Cristina Jardim Porto - Orientadora, DNU, UFLA - Orientador(a)

Resumo

O pescado é um alimento fundamental na dieta humana, destacando-se nutricionalmente quanto à quantidade e qualidade das suas proteínas, à presença de vitaminas, minerais e, sobretudo, por ser fonte de ácidos graxos essenciais ômega-3 eicosapentaenóico (EPA) e docosaexaenóico (DHA). O consumo desses lipídios está associado à diminuição do risco de doenças cardiovasculares, além de ser primordial no crescimento e desenvolvimento humano. As indústrias de pescado geram grandes quantidades de resíduos durante seu processo produtivo. Esses resíduos que normalmente são descartados, gerando problemas ambientais e econômicos, podem ser reaproveitados. Uma alternativa é a utilização da carne mecanicamente separada (CMS) no enriquecimento de alimentos que atendam grande parcela de consumidores, aumentando os valores nutricionais desses produtos e trazendo benefícios para a alimentação e saúde humana. Entre os produtos de panificação, destaca-se o bolo como um produto de crescente importância de consumo que, embora não seja um alimento básico como o pão, é consumido por pessoas de diferentes faixas etárias. Assim, objetivou-se com este estudo avaliar a composição química de formulações de bolo de chocolate com diferentes concentrações de farinha de CMS de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). Foram avaliados bolos com 0, 4, 8 e 12% de inclusão de farinha de CMS, substituindo parcialmente a farinha de trigo. Observou-se que a utilização da farinha de CMS não diminuiu a qualidade nutricional do produto final, proporcionando maiores teores de proteínas, lipídios e cinzas às formulações de bolo enriquecidas. Pode-se concluir que a preparação de bolo de chocolate enriquecido com pequenas concentrações de farinha de CMS é uma possibilidade viável para o aproveitamento de resíduos de tilápia do Nilo.

Palavras-Chave: Aproveitamento de resíduos, Bolo enriquecido, CMS.

Instituição de Fomento: CNPq, FAPEMIG