

Engenharia de Alimentos

TEXTURA DE EMBUTIDOS CÁRNEOS COZIDOS TIPO MORTADELA DE TILÁPIA CONTENDO WHEY PROTEIN EM SUBSTITUIÇÃO À PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA

Flávia Teixeira de Souza - 5º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Milena Reis Fabri - Engenheira de alimentos formada pela UFLA.

Roberta Hipólito Souza - 6º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq.

Maria Isabel Santana Carneiro - 4º modulo Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Francielly Corrêa Albergaria - Coorientadora DCA, UFLA.

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

Resumo

No país é crescente a produção e industrialização de tilápia, isso aumenta os 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 produtos derivados, dentre os quais, tem-se o embutido cárneo cozido tipo mortadela de pescado. Estudos são feitos na Planta Piloto de Processamento de Pescado da UFLA, buscando desenvolver esse embutido de tilápia, com massa cárnea, CMS e o filé de tilápia. Entretanto, a textura do produto obtido não se assemelha à da mortadela comercial, levando à necessidade de utilizar ingredientes para melhorar esta propriedade. Uma das opções consiste na inclusão do whey protein (WP). Desta forma, o objetivo deste estudo foi avaliar a textura de embutidos cárneos cozidos tipo mortadela de tilápia, contendo em sua formulação o whey protein em substituição à proteína isolada de soja. Foram elaboradas 5 formulações (F) sendo: F1 (formulação padrão) = 100% proteína isolada de soja (PIS); F2 = 25% WP e 75% PIS; F3 = 50% PIS e 50% WP; F4 = 75% WP e 25% PIS e F5 = 100% WP. A análise de Perfil de Textura (TPA) foi feita por meio de um texturômetro (modelo TA.XT Plus/50, Stable Micro Systems), de acordo com as seguintes condições: velocidade de teste de 2,0 mm/s, distância de compressão de 25 mm; e compressão axial de 50% do tamanho de cada amostra em dois ciclos consecutivos. Os parâmetros avaliados foram dureza, mastigabilidade, elasticidade e coesividade. O delineamento experimental utilizado foi um DBC, onde os blocos foram as 2 diferentes datas em que foram feitas as formulações, com 5 tratamentos e 3 repetições, num fatorial 5 x 9 (formulações x dias). Os resultados médios obtidos foram: a) dureza: F1: 7587,85±1718,95; F2: 6607,67±1621,73; F3: 7071,29±1562,17; F4: 5491,07±1192,18; F5: 5413,07±1208,91; b) mastigabilidade: F1: 4737,81±1347,20; F2: 4342,90±1111,50; F3: 4702,83±1035,06; F4: 3615,25±767,54; F5: 3516,26±839,60; c) elasticidade: F1: 0,82±0,09; F2: 0,87±0,04; F3: 0,88±0,03; F4: 0,88±0,03; F5: 0,87±0,04; d) coesividade: F1: 0,73±0,05; F2: 0,75±0,02; F3: 0,75±0,02; F4: 0,75±0,02; F5: 0,75±0,0. Não houve diferença significativa para elasticidade e coesividade, entretanto, quanto maior a porcentagem de WP na formulação, menor foi a dureza e, conseqüentemente, menor a mastigabilidade do embutido cárneo cozido tipo mortadela. Portanto a utilização do WP como melhorador da textura para esse produto, não foi eficiente.

Palavras-Chave: Carne mecanicamente separada (CMS), Mortadela de pescado, Textura.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

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