

Engenharia de Alimentos

**Desenvolvimento e composição centesimal de embutido cozido tipo mortadela elaborado com carne mecanicamente separada de tilápia e goma guar**

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

Luisa dos Santos Araújo - 4o modulo de Engenharia de Alimento,UFLA,bolsista PIBIC/CNPq

Jéssica Aparecida da Costa - 1o modulo de nutrição,UFLA,bolsista PIBIC/UFLA

Flávia Teixeira de Souza - 5o modulo de engenharia de alimentos,UFLA,bolsista PIBIC/UFLA

Saile Muniz Seif - 7o modulo de Engenharia de Alimento,UFLA,bolsista PIBIC/CNPq

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

**Resumo**

A aquicultura no Brasil vem apresentando um crescimento substancial, demandando cada vez mais a expansão da indústria de pescados. Dentre as principais espécies produzidas no Brasil, destaca-se a tilápia que a qual possui características nutricionais e tecnológicas de grande interesse para indústrias de alimentos. Por se um dos peixes mais produzidos no Brasil, consequentemente, a produção de resíduos provenientes do beneficiamento da espécie são altos. Prevendo o aproveitamento desses resíduos, a carne mecanicamente separada (CMS) é utilizada como uma alternativa sustentável para utilização dos mesmos. A CMS de tilápia tem sido utilizada em produtos como emulsionados e embutidos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal do embutido cozido tipo mortadela, elaborados a partir de filé e CMS de tilápia, com adição de goma guar e carragena, em diferentes combinações. Foram elaboradas seis formulações, em que: F1 =4,0% de proteína isolada de soja (PIS); F2 =4,0% de PIS +0,5% de carragena; F3 =4,0% de PIS +0,5% de carragena +0,15% de goma guar(GG); F4 =4,0% de PIS +0,5% de carragena +0,3% de GG; F5 =4,0% de PIS +0,5% de carragena +0,45% de GG e F6 =4,0% de PIS +0,5% de carragena +0,6% de GG. A composição centesimal foi determinada conforme preconizado na AOAC (1995). O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, com 6 formulações e 3 repetições. Foi aplicada análise de variância (ANOVA) para verificar diferença significativa entre as formulações ( $p \leq 0,05$ ) e teste de média Scott-Knott. Para o teor de umidade, as maiores médias foram observadas para as formulações F1, F5 e F6 e estas não diferiram entre si e as formulações com menores concentrações de goma guar não diferiram de F2. Quanto ao teor de proteínas, a formulação F4 apresentou valores médios semelhantes a F1, e as formulações F3 e F5 não diferiram de F2. Para o teor de cinzas, as formulações não se diferiram entre si. Para o extrato etéreo, as formulações contendo a goma guar não se diferiram estatisticamente entre si, obtendo os maiores teores. Concluiu-se dessa forma, a adição de goma guar em embutido cozido tipo mortadela de tilápia não interferiu negativamente no produto, apenas resultando em um aumento nos valores de extrato etéreo. Portanto se os demais estudos concluírem que esse hidrocoloide contribuiu para melhorar a textura e demais atributos, recomenda-se sua inclusão na formulação.

Palavras-Chave: Goma Guar, Tilápia, Cms.

Instituição de Fomento: PIBIC/UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/nAx62R5DB5c>