

DESENVOLVIMENTO DE SALSICHAS DE PEIXE COM INCLUSÃO DE FARINHAS DE PACU E TILÁPIA

Natieli Inacio Fernandes (nati_if@hotmail.com)

Elenice Souza Dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

Gabriela Cristina Ferreira Bueno (gabriella94.cristina@hotmail.com)

Rebeca Maria Sousa (rebekah.007@hotmail.com)

Claucia Aparecida Honorato (clauciahonorato@ufgd.edu.br)

As indústrias de beneficiamento de peixes descartam cerca de 50% da matéria-prima original, sendo que o principal destino dos resíduos é a produção de farinha de peixe para alimentação animal. Porém, devido ao alto valor biológico da farinha de peixe, este produto vem sendo estudado para o consumo humano, através da inclusão em outros alimentos processados. Este estudo objetivou desenvolver e caracterizar a composição centesimal de salsichas de peixe com inclusão de farinhas de resíduos de pacu e tilápia. Aparas da filetagem de pacu e carcaças de tilápia foram cozidas, prensadas, desidratadas e moídas, resultando nas farinhas de peixe. Foram desenvolvidas três salsichas de peixe: (1) controle (sem inclusão de farinha de peixe); (2) com 5% de farinha de tilápia; (3) com 5% de farinha de pacu. As salsichas continham filé de tilápia (44,5%), carne moída de aparas de pacu (44,5%), proteína isolada de soja (4%), amido de milho (2%), sal (1%), sal de cura (0,25%), antioxidante (0,5%), estabilizante (0,25%), condimento (1%) e cebola (2%). As matérias primas cárneas foram homogeneizadas em multiprocessador junto com os demais ingredientes até a completa mistura. Em seguida a massa foi embutida em tripa celulósica calibre 24 mm, em moedor de carne elétrico. As extremidades foram amarradas com barbante, e as salsichas foram cozidas a vapor até atingirem uma temperatura interna de 72°C. Após o cozimento, as salsichas foram resfriadas e retiradas das tripas celulósicas. Foram realizadas análises da composição centesimal das salsichas. As salsichas com inclusão das farinhas de pacu e tilápia tiveram médias maiores ($P < 0,05$) para os teores de umidade, proteína, lipídeos e matéria mineral, em



relação à salsicha controle. Entre as salsichas com farinhas de pacu e tilápia, não houve diferença para os parâmetros avaliados. A umidade foi de 32,85% para a salsicha controle e 37,36 e 39,64% para as salsichas de pacu e tilápia, respectivamente. Para os teores de proteínas, a salsicha controle apresentou média de 12,29%, e as salsichas de pacu e tilápia apresentaram médias de 18,53% e 20,13%, respectivamente. Os teores de lipídeos foram de 3,36% para salsicha controle, 4,23% para salsicha de pacu, 5,09% para salsicha de tilápia. A matéria mineral foi de 5,14% para a salsicha controle, 5,80% para salsicha de pacu e 5,84% para salsicha de tilápia. Conclui-se que a inclusão de farinha de pacu e tilápia é eficaz para aumentar o valor nutritivo de salsichas de peixe.

