

ELABORAÇÃO DE FISHBURGUERES COM INCLUSÃO DE FARINHAS DE PEIXES

Amanda Held (amandaheld.96@gmail.com)

Natieli Inácio Fernandes (nati_if@hotmail.com.com)

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

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

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

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

Atualmente há um grande interesse no aproveitamento de subprodutos, para otimizar a produção, evitar desperdícios e extrair ao máximo os benefícios do pescado. Diversas pesquisas têm sido realizadas na área de aproveitamento de resíduos de peixes, e dentre elas, a farinha de peixe tem se mostrado eficaz para aumentar o valor nutricional de vários produtos alimentícios. O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal de fishburgueres com inclusão de farinhas de pacu e tilápia. A partir da filetagem de pacu e carcaças de tilápia foram cozidas, prensadas, desidratadas e moídas, resultando nas farinhas de peixe. Foram desenvolvidos três fishburgueres, sendo (1) controle, sem inclusão de farinha de peixe; (2) com inclusão de 5% de farinha de pacu e (3) com inclusão de 5% de farinha de tilápia. Para elaboração dos fishburgueres foram utilizados água (2%), alho em pó (0,3%), amido de milho (3%), carne moída de aparamas de pacu (86%), cebola desidratada (0,7%), cebolinha desidratada (0,5%), farinha de peixe (5%), glutamato monossódico (0,2%), gordura vegetal (2,5%), pimenta (0,1%), proteína texturizada de soja (2,5%), sal (1,7%) e salsinha desidratada (0,5%). As farinhas de peixe foram adicionadas em substituição (5%) da carne moída de aparamas de pacu. Os ingredientes foram misturados manualmente, moldados em formas de hambúrgueres e grelhados. Foram realizadas análises de umidade, proteína, cinzas e lipídeos em triplicata. Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) a 5% de significância. Não foram observadas diferenças significativas ($P>0,05$) para os parâmetros avaliados entre os fishburgueres com inclusão de farinhas de pacu e tilápia e o controle.



Os teores de umidade apresentaram média entre 36,56 e 38,60%, para proteína a média variou entre 17,45 e 20,16%, os lipídeos variaram entre 5,45 e 6,02% e a matéria mineral variou entre 6,01 e 6,41%. A ausência de diferenças significativas entre os fishburgueres pode ter sido em função das baixas concentrações de proteína da farinha de pacu e de tilápia (27,89% e 23,70%, respectivamente), bem como devido à baixa inclusão das farinhas nos fishburgueres (5%). Assim, conclui-se que a inclusão de 5% de farinhas de pacu ou tilápia não afeta a composição centesimal de fishburgueres.

