



DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CONCENTRADOS PROTEICOS DE TAMBACU

FERNANDES, Natieli Inácio¹ (nati_if@hotmail.com); **SILVA, Claucia Aparecida Honorato²** (clauciahonorato@ufgd.edu.br); **BUENO, Gabriela Cristina Ferreira¹** (gabriella94.cristina@hotmail.com); **SANTOS, Nathalia Azola¹** (nathalia.azola.98@gmail.com); **HELD, Amanda¹** (amandaheld.96@gmail.com) **GOES, Elenice Souza dos Reis²** (elenicegoes@ufgd.edu.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Aquicultura UFGD – Dourados;

²Docente do curso de Engenharia de Aquicultura UFGD – Dourados

O crescimento da produção aquícola resulta na geração de resíduos, que possuem valor nutricional muito parecido com a matéria prima original. Uma alternativa para agregação de valor aos resíduos do beneficiamento é a elaboração de concentrados proteicos de pescado (CPP). A adição de CPPs em produtos alimentares com alto teor de carboidratos e baixo de proteínas, enriquece nutricionalmente o produto, estimulando o consumidor a comer peixe mesmo que indiretamente. Os concentrados proteicos de pescado podem ser conceituados como produtos desidratados e moídos, com conteúdo variável de proteínas, que podem apresentar ou não sabor e aroma de pescado, dependendo do método de obtenção utilizado. Este trabalho teve por objetivo desenvolver metodologias para a obtenção de concentrados proteicos de pescado a partir de aparas da filetagem de tambacu, caracterizando sua composição físico-química. Os concentrados proteicos (CP) foram elaborados utilizando três processos diferentes, com três repetições por metodologia, tendo como matéria prima inicial aparas da filetagem de tambacu moídas. As metodologias foram: cozimento da matéria-prima, prensagem, trituração e posterior secagem a 60°C por 20 horas (CP1); cozimento, prensagem, secagem a 60°C por 20 horas, deslipidificação com etanol a 70°C por três vezes (proporção 4 etanol :1 matéria-prima) e secagem final (CP2); e três lavagens da matéria-prima com etanol a 70°C na proporção 3 etanol :1 matéria-prima, prensagem e posterior secagem a 60°C por 20 horas (CP3). Os concentrados proteicos foram caracterizados quanto aos seguintes aspectos: rendimento final, umidade, proteína, lipídeos, cinzas, pH e atividade da água. O rendimento final foi significativamente menor ($P<0,05$) para o CP2 (15,5%), enquanto CP1 e CP3 tiveram rendimentos iguais (18,6 e 19,8%, respectivamente). A maior ($P<0,05$) umidade (5,22%) e proteína (80,39%) foi obtida no CP2, que também obteve e menor ($P<0,05$) média de lipídeos (2,47%). O CP1 obteve o menor teor de proteína (71,95%) e maior de lipídeos (23,57%), enquanto o CP3 apresentou valores intermediários (76,75% e 14,09%, respectivamente). O teor de cinzas, os valores de pH e atividade da água não foram diferentes ($P>0,05$) entre os concentrados. Conclui-se que a metodologia de deslipidificação após o cozimento e secagem (CP2) é mais eficaz para a remoção dos lipídeos e para o aumento de proteína do concentrado proteico de tambacu.

Palavras-chave: aquicultura; aproveitamento de resíduos; deslipidificação.