



**DESENVOLVIMENTO DE SNACKS COM INCORPORAÇÃO DE CONCENTRADO
PROTEICO DE PESCADO OBTIDO A PARTIR DE RESÍDUOS DO
PROCESSAMENTO DE TAMBAQUI**

Andreone M. Ferreira de Almeida¹; Rogério Souza de Jesus²; Nilson L. de Aguiar Carvalho²
¹PPG Aquicultura (Mestrado), Universidade Nilton Lins / INPA, Manaus (AM).

²Coordenação de Tecnologia e Inovação, INPA, Av. André Araújo, 2936 – Petrópolis – CEP: 69.067-375, Manaus (AM) e-mail: rogeriojesus343@gmail.com

O crescente consumo de pescado no mundo acarreta maior demanda por produtos beneficiados, que por sua vez geram uma grande quantidade de resíduos, os quais em grande parte não são aproveitados, gerando danos em potencial ao ambiente. Em locais com grande consumo de pescado, essa carga de resíduos pode representar desperdício significativo. A cidade de Manaus sustenta a maior taxa de consumo de pescado entre as capitais brasileiras, tendo como espécie preferencial o tambaqui (*Colossoma macropomum*), peixe nativo mais produzido pela piscicultura nacional. A geração de resíduos oriundos do processamento do tambaqui constitui material viável para a elaboração de subprodutos de pescado, pois são constituídos de matéria-prima com boa qualidade nutricional. Considerando a elevada quantidade de material passível de uso como fonte de nutrientes, gerado pela retirada de espinhas do músculo de tambaqui, este trabalho objetivou o desenvolvimento de um produto de consumo prático, que representasse uma boa fonte alimentar, como a elaboração de biscoitos enriquecidos com concentrado proteico de pescado (CPP) obtido a partir de carne mecanicamente separada (CMS). A matéria-prima usada para obtenção da CMS foi adquirida em peixarias da cidade de Manaus, processada em separadora mecânica de ossos e utilizada na elaboração do CPP, por meio de sucessivas lavagens com água, ácido fosfórico e etanol, gerando um produto com elevada concentração proteica, com sabor e odor de pescado bastante reduzidos, o qual foi incorporado em diferentes concentrações (0, 5, 10, 15 e 20%) na formulação de biscoitos a base de macaxeira em pó. Foram realizadas determinações de rendimento, composição centesimal e da qualidade físico-química e microbiológica da CMS, CPP e nos biscoitos obtidos. Os biscoitos também foram avaliados quanto à aceitação e intenção de compra por painel de avaliação sensorial. A partir dos resíduos utilizados (“filetes”) foi possível extrair $82,72\% \pm 1,29$ de CMS ($66,15\% \pm 0,84$ de proteínas, $27,75\% \pm 6,48$ de lipídeos e $3,18\% \pm 0,08$ de cinza), o CPP elaborado a partir dela apresentou $95,57\% \pm 3,94$ de proteínas; $3,32\% \pm 3,18$ de lipídeos; e $0,91\% \pm 0,09$ de cinza, e rendimento de $10,80\% \pm 0,71$. A CMS de tambaqui com valores de 3,07 mg N-BVT/100g e pH = 6,10 atestou a qualidade da matéria-prima. O CPP mostrou valores de pH = 4,18 e atividade de água = 0,15. As contagens microbiológicas nas amostras de CMS, CPP e nos biscoitos ficaram abaixo dos limites estabelecidos pela legislação vigente. As amostras de biscoitos com 20% de incorporação de CPP apresentaram concentrações de proteínas de $18,17\% (\pm 1,73)$; lipídeos de $11,86\% (\pm 0,23)$ e cinza de $0,72\% (\pm 0,01)$, e valor calórico igual a $352,25 (\pm 2,21)$ kcal.100 g⁻¹, obtendo o mais alto índice de aceitação sensorial (74,8%). A utilização da macaxeira, que possui carboidratos com baixo índice glicêmico, como veículo para o fornecimento das proteínas de alto valor biológico presentes no pescado resultou em um produto de fácil consumo e alto valor energético.

Palavras-chave: *Colossoma macropomum*, Manaus, subproduto, biscoitos.

Apoio Financeiro: FAPEAM