



DESENVOLVIMENTO DE EMBUTIDO DE PESCADA-BICUDA (*Sphyraena tome* FOWLER, 1903), UMA ESPÉCIE MARINHA SUBUTILIZADA

Amanda Fulgoni da Cunha Estanech¹, Nandara Gabriela Mendonça Oliveira¹,
Márcio Garcia dos Santos Júnior¹, Elizete Amorim¹, Renata Torrezan²,
Gesilene Mendonçade Oliveira¹

1. Departamento de Tecnologia dos Alimentos (DTA), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) - Seropédica/RJ
2. Embrapa Agroindústria de Alimentos – EMBRAPA, Departamento de Tecnologia de Alimentos Rio de Janeiro/RJ

Na pesca, as espécies da fauna acompanhante que são capturadas juntamente com as espécies-alvo e, ainda assim, não comercializadas ou consumidas pelos pescadores são referidas como descarte. Uma alternativa para evitar o desperdício dos recursos vivos é a utilização das espécies da fauna acompanhante, dentre as quais, as de baixo valor comercial, para o desenvolvimento de produtos derivados, como os embutidos (linguiças, salsichas e patê). O objetivo do presente estudo foi desenvolver um patê a partir de uma espécie de pescado marinho subutilizada, a pescada-bicuda (*Sphyraena tome* Fowler, 1903), adicionado do prebiótico inulina para caracterização química e conferir o efeito funcional ao produto, que, de acordo com a legislação brasileira (ANVISA, 2008), deverá apresentar no mínimo 3% de inulina em sua composição. A matéria-prima utilizada foi a carne mecanicamente separada (CMS) da pescada-bicuda. Foram adicionados água, inulina (chicória 90%), fécula de mandioca, proteína da soja, sal refinado, alho, cebola, pimenta-do-reino-branca, eritorbato de sódio, polifosfato e sal de cura. Na preparação do patê foi utilizado o equipamento *cutter* (Processador de alimentos, Geiger) para realizar a homogeneização dos ingredientes por cinco minutos. O preparado foi acondicionado em latas (embalagem metálica de duas peças com fechamento *easy open* em flandres – DIAM. 83 mm). As latas foram recravadas e esterilizadas ($T^a 115^{\circ}\text{C}/15$ minutos/ $F_0=6$ minutos/ $z=10^{\circ}\text{C}$). Foram realizadas análises para aferir a composição centesimal (umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos) e o teor de amido. A umidade foi determinada pelo método gravimétrico em estufa a 105°C , o teor de cinzas, pelo método gravimétrico com incineração da matéria orgânica, seguida de calcinação em mufla a 550°C , os lipídeos, por meio do método Soxhlet, a proteína bruta, pelo método Kjeldhal, o teor de carboidratos, por meio da diferença entre os componentes quantificados, segundo (IAL, 2008) e o amido, de acordo com o método de Lane-eynon. A pescada-bicuda apresentou 10,235 kg de peso inicial com rendimento de 6,930 kg de peixe limpo (descabeçado e eviscerado espalmado) e 5,415 kg de CMS produzida, o que representou 52,91% de rendimento após a produção da CMS. O patê de pescada-bicuda apresentou 67,84% de umidade, 10,35% de proteína, 3,08% de lipídeos, 2,57% de cinzas, 16,16% de carboidratos totais e 10,12% de amido. A composição centesimal do patê atende ao previsto pela legislação (BRASIL, 2000), excetuando os percentuais de carboidratos totais e amido, sendo necessário ajustar os teores da fécula de mandioca na formulação, para atender aos teores máximos de 10%, respectivamente. O patê apresentou alto teor de proteínas e baixo valor calórico (133,78 kcal/g), demonstrando o potencial uso dessa matéria-prima para a elaboração do embutido patê, sendo as propriedades funcionais conferidas a partir da adição de 4,5% de inulina na formulação do produto.

Palavras-chave: embutido, patê, peixe, produtos funcionais

Apoio financeiro: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)