

## **AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO DA FARINHA DE PEIXE ELABORADA A PARTIR DE BAGRE-BRANCO (*Genidens barbatus*, 1803)**

Clarissa Terra Lindenblatt<sup>1</sup>, Amanda Lima Albuquerque<sup>2</sup>, Elizete Amorim<sup>3</sup>,  
Romulo Cardoso Valadão<sup>3</sup>, Gesilene Mendonça de Oliveira<sup>3</sup>

1. Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), UFRRJ - Seropédica/RJ  
e-mail: lindenblattcla@gmail.com
2. Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Higiene Alimentar e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, Universidade Federal Fluminense (UFF) - Niterói/RJ
3. Docente do DTA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)

O pescado é considerado um alimento importante para os seres humanos por apresentar excelente valor nutricional, o que garante benefícios à saúde. Porém, o pescado é caracterizado por algumas particularidades, que, de certa forma, interferem nos níveis de consumo pela sociedade, dentre as quais estão relacionadas a sazonalidade da oferta, perecibilidade e variações do preço. A sobre-exploração das espécies mais almejadas tem contribuído para este desequilíbrio, havendo assim a necessidade da utilização das espécies subutilizadas para atender à demanda do pescado na alimentação. Todavia, o desenvolvimento de novos produtos e o uso potencial de espécies de pescado subutilizadas ou sem valor comercial no mercado têm a capacidade de gerar alimentos de conveniência com elevado valor nutricional, sobretudo devido ao valor biológico das proteínas que constituem a sua musculatura. O objetivo do presente estudo foi avaliar o rendimento da farinha de bagre-branco (*Genidens barbatus*, 1803) para sua aplicação na elaboração de coprodutos de pescado. Os peixes foram capturados por pescadores artesanais do município de Itaguaí/RJ. Após a captura e contagem dos peixes, realizaram-se medição do comprimento e pesagem de 24 exemplares da espécie e, em seguida, limpeza e evisceração daqueles com comprimento médio de 62,22 cm e peso médio de 1,875 kg. A filetagem foi feita em peixes sem pele. Os resíduos gerados (cabeça, vísceras, barbatanas, peles e cauda) e os filés lavados e limpos foram pesados para obter o rendimento. O peso total inicial dos peixes inteiros foi de 45,40 kg e o peso total final dos resíduos gerados, 32,48 kg, resultando um rendimento de 72%, enquanto o peso final dos filés sem pele foi de 12,9 kg, representando um rendimento de 28,41%, o qual indica que, apesar de baixo, varia de acordo com a técnica de filetagem, a anatomia e o peso corporal do peixe, de modo que o rendimento do bagre-branco é aceitável quando comparado ao de outras espécies de bagres marinhos em outras regiões do Brasil, com rendimentos de 24%. A farinha de bagre-branco foi obtida a partir da carne triturada do peixe (CTP), a qual foi cozida sob pressão por 15 minutos, prensada manualmente durante três minutos, desidratada a 65°C por sete horas e triturada em liquidificador industrial para a obtenção da farinha, cujo rendimento final foi de 17%. Relatos na literatura evidenciam percentuais de 14 a 18% para outras espécies de peixes. Desta forma, conclui-se que a elaboração e aplicação da farinha de bagre-branco para o desenvolvimento de coprodutos como molhos, pirões, caldos, sopas e temperos poderão contribuir para a diversificação de alimentos à base de pescado no mercado, assim como para a agregação de valor a esta matéria-prima subutilizada e à cadeia produtiva da pesca artesanal.

**Palavras-chave:** pescado, *Genidens barbatus*, secagem, coprodutos

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