

## INFLUÊNCIA DOS CICLOS DE LAVAGEM NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE *SURIMIS* ELABORADOS COM MÚSCULO ESCURO DE TAMBAQUI

Victória Caroline Fernanda Gomes de Souza Bruno<sup>1</sup>, Jonatã Henrique Rezende de Souza<sup>1</sup>,  
Jacira Moreira de Campos<sup>1</sup>, Geodriane Zatta Cassol<sup>1</sup>, Marcio Aquio Hoshiba<sup>2</sup>,  
Luciana Kimie Savay-da-Silva<sup>1</sup>

1. Laboratório de Tecnologia de Carnes, Pescado e Derivados (LabCarPesc), Faculdade de Nutrição, Universidade Federal do Mato Grosso, Campus Cuiabá – e-mail: victória\_carolinne@hotmail.com  
Endereço/Address: Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 – CEP: 78060-900 – Cuiabá/MT
2. Faculdade de Agronomia e Zootecnia, Universidade Federal de Mato Grosso – Cuiabá/MT

Na elaboração de *surimis*, os ciclos de lavagem proporcionam a eliminação de sujidades (restos de peritônio, aparelho digestivo, pele e escamas), sangue, proteínas sarcoplasmáticas, sais inorgânicos e gordura, entre outras substâncias, melhorando os aspectos tecnológicos e sensoriais do produto final. Objetivou-se avaliar a influência do número de lavagens na composição centesimal de *surimis* elaborados com filés triturados de músculo escuro de tambaqui (*Colossoma macropomum*). Foram utilizados cerca de 4 kg de filés do peixe, dos quais foi manualmente separado o músculo escuro (sanguíneo) do músculo claro (ordinário). O músculo escuro foi triturado com o cut.4 da Metvisa, e a massa obtida, dividida em três tratamentos: T0- *surimi* sem lavagem; T1- *surimi* elaborado com três ciclos de lavagem; T2- *surimi* elaborado com cinco ciclos de lavagem. No processo de lavagem adicionou-se bicarbonato de sódio até atingir a neutralidade na primeira água e 1% de cloreto de sódio na última. Depois, as amostras foram prensadas e em T1 e T2 foram adicionados crioprotetores (2% NaCl + 1% sacarose). Realizaram-se as análises de umidade, proteína bruta, lipídeos totais, cinza, carboidratos e valor calórico (N=7). Os resultados com distribuição normal foram tratados estatisticamente através de Análise de Variância (ANOVA), e os que não apresentaram distribuição normal, com teste de *Kruskal-Wallis*, tendo-se em ambos os casos utilizado o teste de *Tukey* como *post hoc* ( $p < 0,05$ ). Observou-se diferença estatística significativa entre os valores médios apresentados por todos os tratamentos nas análises de umidade (T0: 76,07; T1: 72,66; T2: 75,08 g.100g<sup>-1</sup>), lipídeos (T0: 3,74; T1: 5,71; T2: 5,35 g.100g<sup>-1</sup>), cinza (T0: 1,04; T1: 1,99; T2: 2,18 g.100g<sup>-1</sup>) e valor calórico (T0: 109,6; T1: 130,14; T2: 118,6 Kcal<sup>-1</sup>). Verificou-se ainda que, quanto maior o número de lavagens, menor o teor de proteínas nas amostras (T0: 18,12; T1: 17,91; T2: 15,5 g.100g<sup>-1</sup>), provavelmente devido à perda de proteínas sarcoplasmáticas, que são solúveis em água. O menor valor médio foi observado em T2, estatisticamente diferente do obtido em T0 e T1. Consequentemente, houve aumento dos teores de lipídeos nas amostras, aumentando também o valor calórico destas. Verificou-se ainda ineficiência na etapa de eliminação manual de água em T2, o que resultou em maior teor de umidade nessas amostras. Para carboidratos, T1 (2,07 g.100g<sup>-1</sup>) e T2 (1,82 g.100g<sup>-1</sup>) apresentaram valores maiores e estatisticamente diferentes de T0 (1,14 g.100g<sup>-1</sup>), talvez em razão do acréscimo de sacarose nessas amostras. O uso de NaCl como crioprotetor também justifica o aumento do teor de cinzas em T1 e T2. Conclui-se que o número de ciclos de lavagem tem influência direta na composição centesimal de *surimis* elaborados com músculo escuro de tambaqui.

**Palavras-chave:** coproduto de pescado, valor nutricional, análises físico-químicas

**Apoio financeiro:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Daxia Ingredientes e Aditivos