

EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E COR DE CARÇAÇAS DE TAMBAQUI

Jacira Moreira de Campos¹, Daniella de Arruda Rodrigues Póvoas Jucá^{1*},
Geodriane Zatta Cassol², Anaqueli Lucia Pedroso¹, Janessa Sampaio de Abreu³,
Luciana Kimie Savay-da-Silva¹

1. Laboratório de Tecnologia de Carnes, Pescado e Derivados (LabCarPesc), Faculdade de Nutrição Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá – Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 CEP: 78060-900 – Cuiabá/MT - *e-mail: daniellapovoasjuca@hotmail.com
2. Pós-graduanda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso – Cuiabá/MT
3. Faculdade de Agronomia e Zootecnia, Universidade Federal de Mato Grosso – Cuiabá/MT

O tambaqui é uma espécie nativa de grande valor comercial, mas durante sua industrialização gera-se alto volume de resíduos sólidos, que poderiam ser utilizados no desenvolvimento de coprodutos. Objetivou-se avaliar o efeito da temperatura nas características físico-químicas de carcaças de tambaqui trituradas e secas. Foram utilizados 30 kg de carcaças de tambaqui (*Colossoma macropomum*), após filetagem, compostas pela parte óssea e cauda, as quais foram trituradas em moedor de carne (Poli-Pcp) e divididas em: T1=secagem por 23 h/70°C; T2=secagem por 19 h/75°C; T3=secagem por 19 h/80°C e T4=secagem por 23 h/70°C+30 min./180°C. Foram realizadas as análises de umidade, proteína bruta, lipídeos totais, cinza (BRASIL, 2011), valor calórico (BRASIL, 2003) e cor instrumental (colorímetro Minolta, CR-400, Konica) (N=5). Os resultados com distribuição normal e com a não normal foram tratados por meio de Análise de Variância (ANOVA) e teste de *Kruskal-Wallis*, respectivamente; em ambos os casos utilizou-se o teste de *Tukey* como *post hoc* ($p < 0,05$). Apenas os resultados de proteína (T1: 2,92; T2: 2,64; T3: 2,98; T4: 2,92 g.100g⁻¹) e cinza (T1: 20,73; T2: 22,19; T3: 21,89; T4: 20,22 g.100g⁻¹) não apresentaram diferença estatística significativa entre os tratamentos, demonstrando que a temperatura e o tempo de secagem não interferem na degradação ou concentração desses nutrientes. Para umidade, T4 (0,24 g.100g⁻¹) apresentou o menor valor médio e T2 o maior (T2: 2,49 g.100g⁻¹), sendo estes diferentes estatisticamente entre si e dos demais tratamentos (T1: 1,91; T3: 2,01 g.100g⁻¹). Entretanto, para lipídeos, T4 (36,60 g.100g⁻¹) apresentou o menor valor médio, sendo este o único diferente estatisticamente dos demais (T1: 38,79; T2: 39,70; T3: 40,68 g.100g⁻¹), provavelmente pela alta temperatura de exposição ter ocasionado oxidação lipídica nessas amostras, formando, por consequência, compostos voláteis. Observou-se o mesmo comportamento para valor calórico (T1: 360,84; T2: 367,94; T3: 378,12; T4: 341,12 Kcal⁻¹). Para cor, a luminosidade (L*) foi o único parâmetro que não apresentou diferença significativa entre os tratamentos (T1: 35,75; T2: 38,56; T3: 35,78; T4: 36,14). Todavia, tanto em a* (T1: 3,85; T2: 3,85; T3: 4,18; T4: 11,63) como em b* (T1: 15,04; T2: 15,78; T3: 15,47; T4: 29,18), T4 exibiu valores médios maiores que os demais, indicando que a alta temperatura resultou na maior concentração de pigmentos vermelhos e amarelos, respectivamente. Conclui-se que a temperatura de secagem tem influência direta nos teores de umidade, lipídeos e cor das amostras, o que consequentemente poderá influenciar a vida de prateleira e aceitação dos produtos elaborados com carcaça de tambaqui triturada e seca.

Palavras-chave: resíduos pesqueiros, oxidação lipídica, estabilidade proteica

Apoio financeiro: Núcleo de Estudos em Pescado (NEPES), Universidade Federal de Mato Grosso