

Emulsionados de Tilápia com Fibra de Abacaxi



Introdução

A tilápia é a espécie de peixe mais cultivada no Brasil, com uma produção de mais de 530 mil toneladas, em 2021. É uma espécie que tem baixo teor de gordura, ausência de espinhos em forma de "Y" e um excelente rendimento de filé. Entretanto, após a filetagem, sobram aparas que não são comerciais, mas que podem ser usadas para extrair a carne mecanicamente separada (CMS). A CMS pode ser utilizada para produzir emulsionados, por exemplo, patê e salsicha de tilápia, agregando valor a um resíduo que vem sendo utilizado na fabricação de farinha de peixe e ração.

O uso de fibras de frutas, tais como abacaxi e caju (normalmente descartadas ou utilizadas como adubo), como ingrediente na formulação de emulsionados de tilápia, pode agregar valor a esses produtos. A utilização de fibras na composição de emulsionados de pescado torna estes produtos ainda mais saudáveis. Sendo produtos de fácil digestão e que podem estimular o consumo de pescado pelo público infantil e da terceira idade que necessitam consumir proteína animal.

Patê de tilápia com fibra de abacaxi

O patê elaborado com CMS de tilápia e demais ingredientes usualmente utilizados em patês, foi acrescido de 6% de fibra de abacaxi, acondicionado em latas que foram esterilizadas em autoclave a vapor e, em seguida, armazenadas em temperatura ambiente. O teste de pré-esterilidade comercial indicou que o produto estava apto para o consumo e o teste de aceitabilidade indicou uma boa aceitação do produto.

Salsicha de tilápia com fibra de abacaxi

As salsichas foram elaboradas utilizando-se CMS de tilápia congelada e os demais ingredientes normalmente utilizados na elaboração de salsichas. Como fonte de fibra foi utilizada a fibra de abacaxi (4 a 8%). As salsichas foram cozidas num tacho encamisado, sob vapor e, em seguida, resfriadas, embaladas à vácuo e armazenadas a temperatura de 5 °C. As análises microbiológicas indicaram que as salsichas estavam aptas para o consumo por 20 dias. A análise sensorial indicou uma boa aceitação do produto.

Os participantes dos testes sensoriais com o patê e a salsicha assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sob parecer de número 11121419.7.0000.5257 aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.

Agradecimentos

Ao Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), a Secretaria de Aquicultura e Pesca (SAP) do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento do Brasil (MAPA), ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) pelo apoio financeiro ao projeto "Ações estruturantes e inovação para fortalecimento das cadeias produtivas da Aquicultura no Brasil" (BRS Aqua).



Patê de tilápia com fibra de abacaxi

Foto: Angela Furtado



Salsicha de tilápia com fibra de abacaxi

Foto: Renata Torrezan