



UFRJ



Encontro
**SABORES e
SABERES**
14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

APRIMORAMENTO DE FORMULAÇÃO DE PROCESSADOS DE PESCADO DE UMA COOPERATIVA DE PESCADORAS DE ARRAIAL DO CABO, RJ.

BARROS, LAÍS BURITI¹; OLIVEIRA, JÉSSICA FERNANDES².

¹ Universidade Federal do Rio de Janeiro – Centro Multidisciplinar UFRJ Macaé. Coordenadora do Projeto de Extensão “Alimentos e meio ambiente: estratégias para redução do impacto ambiental na produção e no processamento de alimentos” – lais.buriti@gmail.com ² Médica Veterinária – Colaboradora do Projeto Área temática: Ciência e Tecnologia de Alimentos

INTRODUÇÃO

Na busca de uma formulação para o desenvolvimento de processados de pescado é importante atentar-se para a escolha de ingredientes adequados do ponto de vista nutricional e que sejam amparados pela legislação vigente para uma alimentação saudável e segura, devendo-se evitar a adição de temperos industrializados por apresentarem alto teor de sódio e glutamato monossódico em sua composição. Visando a produção de um alimento seguro, o emprego de ervas frescas evita o desenvolvimento de bactérias devido ao aumento da atividade de água. O presente trabalho foi desenvolvido como parte das atividades do projeto de extensão “Alimentos e meio ambiente: estratégias para redução do impacto ambiental na produção e no processamento de alimentos” que tem entre as suas metas estabelecidas promover a inclusão produtiva de mulheres e o consumo e produção responsáveis, em conformidade aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável estabelecidos pela Organização das Nações Unidas em 2015.

OBJETIVO

Aprimorar a fórmula de processados de pescado de uma cooperativa de pescadoras de Arraial do Cabo, RJ.

METODOLOGIA

Foram desenvolvidas nas instalações da cooperativa, três fórmulas (A, B e C) de hambúrguer de peixe. Foram utilizadas especiarias desidratadas contidas na lista de ingredientes do rótulo do creme de cebola utilizado na fórmula atual. A fórmula A e B continham o total de 5% das seguintes especiarias desidratadas: cebola, alho, pimenta do reino branca, salsa e coentro. A fórmula C teve o aumento da quantidade de coentro em pó e noz moscada, totalizando 6%. A concentração de sal foi 2% para a fórmula A, 4% para a fórmula B e 6% para a fórmula C, seguindo a proporção de sódio contido no tempero pronto e creme de cebola. Após o preparo da massa, moldagem e refrigeração por 1h, os hambúrgueres foram comparados com os hambúrgueres elaborados pela fórmula atualmente empregada, após fritura dos mesmos. A degustação para definição da fórmula foi realizada pela equipe do projeto e as cooperadas.

RESULTADOS

Os hambúrgueres de peixe desenvolvidos para todas as fórmulas apresentaram aspecto geral semelhantes, com destaque para a textura menos úmida e sabor acentuado de cebola e coentro quando comparadas a fórmula atual. A fórmula A e B apresentaram gosto menos salgado que a fórmula C na opinião das cooperadas. Apesar da substituição dos temperos ultraprocessados da fórmula ter sido satisfatória, o teor de sódio da fórmula C ficará 30% acima da fórmula atual. A inclusão de temperos desidratados proporcionará menor teor de água livre para crescimento bacteriano, promovendo a produção de um alimento mais seguro.

CONCLUSÃO

A aceitação geral foi satisfatória para as fórmulas desenvolvidas, sendo escolhida a fórmula C. Há necessidade de mais estudos para reduzir o teor de sódio e realizar teste de aceitação para avaliar a variação sensorial do produto.

ANDRADE, A.L.S. Ervas condimentares desidratadas: É seguro consumir? Universidade Federal de Pernambuco. Trabalho de Conclusão de Curso. 51p. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos. Brasília, 2014. Disponível em:

<https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e.pdf> Acesso em: 17 Dez 2021.

PIRES, D.R.; JAMAS, A.L.A.; AMORIM, E.; AZEVEDO-MELEIRO, C.H.; SILVA, P.P.O.; OLIVEIRA, G.M.. Caracterização química de pescado marinho de baixo valor comercial e desenvolvimento de hambúrguer de peixe. Pesq. agropec. bras., Brasília, v.52, n.11, p.1091-1098, nov. 2017.