



QUALIDADE NUTRICIONAL E SANITÁRIA DE PATÊ FUNCIONAL DE PESCADA BICUDA (SPHYRAENA TOME, FOWLER, 1903)

¹ Amanda Fulgoni da Cunha Estanech, ¹ Kátia Alessandra Mendes da Silva, ² Nandara Gabriela Mendonça de Oliveira, ² Elizete Amorim, ³ Renata Torrezan Gesilene Mendonça de Oliveira ²

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Departamento de Tecnologia dos Alimentos (DTA), Programa de Pós graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA), Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil.

² Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Departamento de Tecnologia dos Alimentos (DTA), Seropédica, Rio de Janeiro, Brasil.

³ Embrapa Agroindústria de Alimentos (EMBRAPA), Departamento de Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil.

INTRODUÇÃO

O acelerado crescimento da população mundial têm refletido sobre a oferta de pescado como alimento, aumentando assim, a sua demanda. Além disso, a sobreexploração ou esgotamento das espécies alvo de captura no mundo e a redução das capturas destas espécies mais visadas têm colaborado para um preocupante desequilíbrio entre a oferta e a demanda de produtos pesqueiros no mundo. O pescado e os produtos da pesca são grandes aliados da saúde do consumidor, pois representam uma excelente fonte de proteína e micronutrientes essenciais (FAO, 2016).

OBJETIVO

O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e microbiológica do patê funcional de pescado marinho desenvolvido a partir da pescada-bicuda (*Sphyrna tome*, Fowler, 1903) e adicionado do prebiótico inulina.

MATERIAL E MÉTODOS

Formulação e preparo do patê

Formulação: CMS (carne mecanicamente separada) da pescada bicuda, água, inulina (chicória 90%), fécula de mandioca, proteína da soja, 0,85% de sal refinado, de alho, cebola e pimenta-do-reino-branca. Aditivos: eritorbato de sódio, polifosfato e sal de cura. Os ingredientes foram homogeneizados e acondicionados nas latas. As latas foram recravadas e esterilizadas (autoclave).

Avaliação da composição centesimal do patê funcional

Foram realizadas as análises para umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidrato, por diferença, e análise de amido.

Avaliação microbiológica

As análises microbiológicas foram realizadas para detecção de Estafilococos coagulase positiva, *Salmonella* spp. e Coliformes a 45°C (Brasil, 2001).

Teste de esterilidade comercial

Seguiu metodologia descrita na Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da ANVISA para alimentos processados em embalagem herméticas, estáveis a temperatura ambiente (Brasil, 2001).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Avaliação nutricional

Tabela 1. Composição centesimal do patê de pescada-bicuda.

Composição g/100g	Patê*
Umidade	67,84±0,25
Proteína	10,35±0,28
Lipídeos	3,08 ±0,32
Cinzas	2,57±0,34
Carboidratos	16,16±0,70
Amido	10,12± 0,57
VL**	133,78±2,71

*Médias ± desvio padrão; **VL=Valor calórico – kcal/g

O patê de pescada-bicuda apresentou valores de umidade, proteínas e cinzas semelhantes ao patê cremoso e pastoso de tilápia (*Oreochromis niloticus*) (Minozzo *et al.*, 2008) e valor de proteína superior aos patês de pescado desenvolvidos por Feiden (2007), com três diferentes espécies de peixes, tilápia (*Oreochromis niloticus*), jundiá (*Rhandia quelen*) e pacu (*Piaractus mesopotamicus*). O patê de pescada-bicuda apresentou bom valor nutricional.

Avaliação microbiológica

Tabela 2. Avaliação microbiológica do patê de pescada bicuda

Análises	Patê	Legislação*
Coliformes a 45°C	< 3,0 NMP/g	10 ³ NMP/g
<i>Salmonella</i> sp	Ausência em 25g	Ausência em 25g
Estafilococos coagulase positiva	< 100 UFC/g	10 ³ UFC/g

*Estabelecidos pela RDC nº 12, de 12 de Janeiro de 2001 – ANVISA

Tabela 3. Resultado do pré-teste de esterilidade comercial do patê de pescada-bicuda.

Análises	Patê de pescada-bicuda		
	pH inicial	pH final (55°C)	pH final (35°C)
Pré-teste esterilidade	6,65	6,69	6,76

Os resultados obtidos para o patê estão de acordo com os parâmetros exigidos pela ANVISA através da RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001 (BRASIL, 2001).

CONCLUSÕES

O patê funcional de pescada-bicuda apresentou bom valor nutricional com destaque para o alto teor de proteínas e o baixo valor calórico e qualidade sanitária indicando a eficiência do processamento, das condições higiênico-sanitárias satisfatórias, estando o produto apto para o consumo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil, Ministério da Saúde (2001). Regulamento Técnico sobre os Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Food And Agriculture Organization (FAO). The State of World Fisheries and Aquaculture. Roma: FAO, 2016.

Feiden, A.; Boscolo, W. R.; Dallgno, J. M.; Weirich, C. E., & Bordignon, A. C. (2007). Patê à base de pescado e sua caracterização físico-química e sensorial.

Minozzo, M. G.; Waszczynskyj, N., & Boscolo, W. R. (2008). Utilização de carne mecanicamente separada de tilápia (*Oreochromis niloticus*) para a produção de patês cremoso e pastoso. Revista Científica Alimentos e Nutrição, (19)3, 315-319.

AGRADECIMENTOS

Ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, a Embrapa, a Tovani Benzaquen Ingredientes e a Módulo Embalagens.