

## **DESENVOLVIMENTO DE EMBUTIDO DE PESCADA-BICUDA (*Sphyaena tome*, Fowler/1903) UMA ESPÉCIE MARINHA SUBUTILIZADA**

Amanda Fulgoni da Cunha Estanech<sup>1</sup>, Nandara Gabriela Mendonça Oliveira<sup>1</sup>, Márcio Garcia dos Santos Júnior<sup>1</sup>, Elizete Amorim<sup>1</sup>, Renata Torrezan<sup>2</sup>, Gesilene Mendonçade Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia dos Alimentos – DTA- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ- Seropédica/RJ

<sup>2</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos – EMBRAPA- Departamento de Tecnologia de Alimentos - Rio de Janeiro/RJ

Na pesca as espécies da fauna acompanhante que são capturadas juntamente com as espécies alvo, e ainda assim, não são comercializadas ou consumidas pelos pescadores são referidas como descarte. Uma alternativa para evitar o desperdício dos recursos vivos é a utilização das espécies da fauna acompanhante, e as de baixo valor comercial, para o desenvolvimento de produtos derivados, como a produção de embutidos (linguiças, salsichas e patê). O objetivo do presente estudo foi desenvolver um patê a partir de uma espécie de pescado marinho subutilizada, a pescada-bicuda (*Sphyaena tome*, Fowler/1903), adicionado do prebiótico inulina para caracterização química e conferir o efeito funcional, que de acordo com a legislação brasileira (ANVISA, 2008), o produto deverá apresentar no mínimo 3% de inulina em sua composição. A matéria prima utilizada foi à carne mecanicamente separada (CMS) da pescada-bicuda. Foram adicionados, água, inulina (chicória 90%), fécula de mandioca, proteína da soja, sal refinado, alho, cebola, pimenta-do-reino-branca, eritorbato de sódio, polifosfato e sal de cura. Na preparação do patê foi utilizado o equipamento *cutter* (Processador de alimentos, Geiger) para realizar a homogeneização dos ingredientes por 5 minutos. A preparada foi acondicionada em latas (embalagem metálica de duas peças com fechamento *easy open* em flandres – DIAM. 83mm). As latas foram recravadas e esterilizadas ( $T^a 115\text{ }^\circ\text{C}/15\text{ minutos}/F_0= 6\text{ minutos}/z=10\text{ }^\circ\text{C}$ ). Foram realizadas as análises para composição centesimal (umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidrato) e amido. A umidade foi determinada pelo método gravimétrico em estufa a  $105\text{ }^\circ\text{C}$ . O teor de cinzas pelo método gravimétrico com incineração da matéria orgânica, seguida de calcinação em mufla a  $550\text{ }^\circ\text{C}$ . Os lipídeos através do método Soxhlet. A Proteína bruta pelo método Kjeldhal. O teor de carboidrato através da diferença entre os componentes quantificados, segundo (IAL, 2008). O amido de acordo com o método de Lane-eynon. A pescada-bicuda apresentou 10,235 kg de peso inicial com rendimento de 6,930 kg de peixe limpo (descabeçado e eviscerado espalmado) e 5,415 kg de CMS produzida o que representou 52,91% de rendimento após a produção da CMS. O patê de pescada-bicuda apresentou 67,84% de umidade, 10,35% de proteína, 3,08% de lipídeo, 2,57% de cinzas, 16,16% de carboidrato totais e 10,12% de amido. A composição centesimal do patê atende o previsto pela legislação (BRASIL, 2000), excetuando o % de carboidratos totais e amido, sendo necessário ajustar os teores da fécula de mandioca na formulação, para atender os teores máximos de 10%, respectivamente. O patê apresentou alto teor de proteínas e baixo valor calórico (133,78 kcal/g), demonstrando o potencial uso dessa matéria prima para a elaboração do embutido patê, e as propriedades funcionais foram conferidas a partir da adição de 4,5% de inulina na formulação do produto.

**Palavras-chave:** Embutido, patê, peixe, produtos funcionais

**Apoio Financeiro:** CAPES