



PIBIC/CNPq/UFPG-2012

FARINHA DOS RESÍDUOS DA FILETAGEM DE TILÁPIA: PROCESSAMENTO, ESTABILIDADE E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

Zélia Maia Neta¹, Luiz Gualberto de Andrade Sobrinho², Máira Felinto Lopes³

RESUMO

Nos últimos anos, a aquicultura vem se firmando como atividade pecuária e é apontada como o segmento responsável pelo aumento da oferta mundial de pescado. O rendimento médio em filé é de 30% aproximadamente, e os 70% de resíduos incluem: cabeça, carcaça, vísceras, pele e escamas. Esses resíduos do processamento, que, uma vez presentes, junto aos postos de beneficiamento e comercialização, acarretam sérios problemas de poluição ambiental, pois possuem alta carga de matéria orgânica e geralmente são indevidamente descartados no ambiente. Visando o aproveitamento total de resíduos de espécimes de tilápia gerados pela piscicultura no Sertão Paraibano, este trabalho tem o objetivo principal de elaborar farinha de peixe para o consumo humano bem como verificar a estabilidade físico-química, microbiológica e sensorial do produto final durante um período de 60 dias de armazenamento. Quanto às análises físico-químicas, os teores de umidade e lipídios não sofreram estatisticamente modificações, já o conteúdo de resíduo mineral fixo aumentou um pouco no último período de avaliação e o de proteínas diminuiu em relação a avaliação inicial. A quantidade de microorganismo apresentou-se aceitável até os 60 dias de armazenamento. E quanto a análise sensorial, como esperado, a aceitação não foi tão positiva, principalmente nos parâmetros sabor e aroma, já que o caldo elaborado a partir da farinha dos resíduos de tilápia apresentou sabor e aroma característicos de peixe.

Palavras-chave: *Alimento alternativo, Tilápia, Resíduos*

FLOUR WASTE OF TILAPIA: PROCESSING, COMPOSITION AND STABILITY CENTESIMAL

ABSTRACT

In recent years, aquaculture has consolidated itself as livestock activity and is identified as the segment responsible for increasing the world supply of fish. The average yield of fillet is approximately 30%, and 70% of waste include: head, carcass, viscera, skin and scales. These processing waste, which, once present, next to gas processing and marketing, cause serious environmental pollution problems, because they have high load of organic matter and are often improperly disposed of in the environment. Aiming at the total utilization of waste generated by specimens of tilapia farming in the backlands of Paraíba, this work has the main objective of preparing fish meal for human consumption as well as to verify the physical and chemical stability, microbiological and sensory attributes of the final product for a period 60 days of storage. As for physical and chemical analysis, the moisture and lipids have not been statistically modifications, since the fixed mineral content increased slightly in the last assessment period and protein decreases relative to baseline. The amount of microorganism acceptable presented until 60 days of storage. And as for sensory analysis, as expected, the acceptance was not as positive, especially in parameters flavor and aroma, as the broth made from flour waste tilapia showed characteristic aroma and flavor of fish.

Keywords: *Alternative food, Tilapia, Waste*

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, UFPG, Pombal, PB, e-mail: zeliamaia.ufcg@gmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professor Doutor, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal-PB, e-mail: luizgualberto@ufcg.edu.br

³Engenharia de Alimentos, Professora Mestre, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Pombal-PB, e-mail: mairafelinto@ufcg.edu.br