



OBTENÇÃO DE GELATINA E CMS DE TILÁPIA E SEU EFEITO COMBINADO NA QUALIDADE DE *NUGGETS*

Rayanne Priscilla França de Melo¹, Sthelio Braga da Fonseca²

RESUMO

A tilápia tem sido o peixe mais produzido no Brasil, sendo grande parte da sua produção industrial voltada para a elaboração de filé. Entretanto, apenas 30% deste é transformado em filé, sendo o restante descartado na forma de resíduo, tornando-se um problema de natureza ambiental e econômico. A elaboração de CMS mostra ser uma estratégia viável para aproveitamento desse resíduo, que transforma material de descarte em produtos para alimentação humana. Dentre esses, têm-se os *nuggets* que são caracterizados como produtos de boa aceitação por parte dos consumidores. Objetivou-se avaliar o efeito de *nuggets* de tilápia adicionados com diferentes níveis de gelatina. A elaboração dos produtos foi realizada no Laboratório de Carnes e Pescados da Universidade Federal de Campina Grande – Campus Pombal. Os *nuggets* foram elaborados adicionando 0 (controle), 2, 4 e 6% de gelatina e foram submetidos as análises de composição centesimal, perfil de textura, tempo de prateleira (TBA, N-BVT e pH) e análises físicas (rendimento por cocção, CRA e percentual de encolhimento). Diante das análises, os *nuggets* com 6% foram os que melhor apresentaram resultados da estabilidade oxidativa ao longo do tempo, bem como os índices de N-BVT. A inclusão de gelatina em *nuggets* de tilápia aumenta seu teor protéico.

Palavras-chave: Consumo de pescados, CMS, mercado consumidor

¹Rayanne Priscilla França de Melo, aluna de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: rayannepfm.94@hotmail.com

²Doutor, professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: sthelio@yahoo.com.br

OBTAINING GELATINE AND TILAP CMS AND ITS COMBINED EFFECT ON QUALITY OF NUGGETS

ABSTRACT

Tilapia has been the most produced fish in Brazil, being a large part of its industrial production focused on fillet production. However, only 30% of this is processed into fillet, the rest being discarded as waste, becoming a problem of environmental and economic nature. The transformation of CMS is a viable strategy for carrying out this process, which transforms waste material into products for human consumption. Among these are the nuggets that are characterized as products of good acceptance by consumers. The effect of tilapia nuggets with different levels of gelatine was determined. The creation of the products was carried out at the Meat and Fisheries Laboratory of the Federal University of Campina Grande - Pombal Campus. The nuggets were prepared by adding 0 (control), 2, 4 and 6% of gelatin and were submitted to analyzes of composition, texture profile, shelf life (TBA, N-BVT and pH) and physical analysis (cooking yield), CRA and percentage of shrinkage). Before the analysis, the nuggets with 6% were those that improved the oxidation results over time, as well as the N-BVT indexes. The inclusion of gelatine in tilapia nuggets is a increase its protein content.

Keywords: Fish consumption, CMS, consumer market