



## **GELATINA COMO ADITIVO EM NUGGETS À BASE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA**

Rayssa do Espírito Santo Silva <sup>1</sup>, Sthelio Braga da Fonseca <sup>2</sup>

### **RESUMO**

O consumo mundial de pescados vem crescendo de maneira acelerada devido ao aumento populacional e à busca por alimentos mais saudáveis e com isso, produtos à base de peixe estão sendo inseridos no mercado como uma maneira de agregar valor aos mesmos. Dentre eles, têm-se os *nuggets* que são caracterizados como produtos de boa aceitação por parte dos consumidores. A elaboração desses produtos foi realizada no Laboratório de Carnes e Pescados da Universidade Federal de Campina Grande – Campus Pombal, onde foi utilizado a CMS (Carne Mecanicamente Separada) de tilápia adicionados de gelatina comercial e alginato de sódio. Os *nuggets* foram elaborados adicionando 0 (controle), 0,5, 1 e 1,5% de gelatina comercial e os mesmos níveis para os tratamentos de alginato e foram submetidos as análises de composição proximal, perfil de textura, tempo de prateleira (TBA, N-BVT e pH) e análises físicas (rendimento por cocção, CRA e percentual de encolhimento). Desta forma ao final das análises, obteve-se diferença significativa em várias, dentre elas podemos destacar o perfil de textura em que houve diferença estatística entre os tipos de aditivos dos *nuggets*, a gelatina apresentou maior dureza em relação ao alginato. Portanto, foi possível concluir que os *nuggets* de CMS de tilápia adicionados de gelatina comercial acarreta uma valorização aos subprodutos que seriam descartados, e apresentaram boas características, diferente dos tratamentos de alginato, ressaltando assim a importância da utilização da gelatina como um meio de melhorar a textura de produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** alimentos saudáveis; pescado; qualidade.

---

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, UATA, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ray.yssa.q@gmail.com

<sup>2</sup>Doutor, professor da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: sthelio@yahoo.com.br



## ***GELATINA COMO ADITIVO EM NUGGETS À BASE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA***

### **ABSTRACT**

The global consumption of fish has been growing rapidly due to the population increase and the search for healthier foods and with this, fish-based products are being inserted in the market as a way to add value to them. Among them are the nuggets that are characterized as products of good acceptance by the consumers. The elaboration of these products was carried out at the meat and fish Laboratory of the Federal University of Campina Grande-Campus Pombal, where it was used the CMS (mechanically separated meat) of tilapia added of commercial gelatin and sodium alginate. The Nuggets were elaborated by adding 0 (Control), 0.5, 1 and 1.5% of commercial gelatin and the same levels for alginate treatments and were subjected to analyses of proximal composition, texture profile, shelf time (TBA, N-BVT and pH) and analyses (Cooking yield, CRA and shrinkage percentage). Thus at the end of the analyses, there was a significant difference in several, among them we can highlight the texture profile in which there was statistical difference between the types of additives of the Nuggets, the gelatin presented greater hardness in relation to the alginate. Therefore, it was possible to conclude that the tilapia CMS Nuggets added of commercial gelatin brings an appreciation to the by-products that would be discarded, and presented good characteristics, different from the alginate treatments, thus highlighting the Importance of using gelatin as a means of improving the texture of food products.

**Keywords:** healthy foods; fish; quality.