



PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) SUBMETIDA A DIFERENTES TRATAMENTOS TÉRMICOS.

Erica Lima da Silva¹, Marisa de Oliveira Apolinário²

RESUMO

O consumo de pescado vem crescendo a cada ano e com isso aumenta também a quantidade de resíduos sólidos descartados inadequadamente no meio ambiente, gerando assim um grande impacto ambiental. Em virtude disso, sabendo-se da importância de se estar agregando valor ao pescado, este trabalho objetivou a produção de farinha a partir dos resíduos de filetagem da tilápia-do-nylo (*Oreochromis niloticus*), as quais foram submetidas a diferentes tratamentos térmicos (estufa e forno microondas), visando sua utilização na alimentação humana. Das análises físicas e químicas, foram obtidos resultados satisfatórios para os teores de pH e Atividade de Água (Aw), ou seja, mantiveram-se próximos à neutralidade. Nas análises de Lipídeos os valores aproximaram-se de 8% para o filé e 22% para o resíduo, quanto aos valores de Umidade, a farinha obtida através do forno micro-ondas esteve dentro dos padrões, já a farinha de estufa se mostrou um pouco elevado. Adicionalmente, os valores de Proteínas em estufa chegaram a 77% e os de micro-ondas a 43%. Com os dados obtidos, nota-se a importância de agregar valor ao pescado tendo em vista não só o benefício ecológico como também por ser um alimento rico em proteína, de baixo custo e de grande aceitação pelo mercado consumidor.

Palavras-chave: Produção de farinha, Proteína, Pescado.

¹Aluna do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, CES/UFCEG, Cuité, PB, e-mail: erica_coremas@hotmail.com

²Prof. Doutor do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, CES/UFCEG, Cuité, PB, e-mail: marisapoli@ufcg.edu.br



PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF TILAPIA FLOUR (*Oreochromis niloticus*) SUBMITTED TO DIFFERENT THERMAL TREATMENTS.

ABSTRACT

The consumption of fish has been growing every year and this also increases the amount of solid waste improperly disposed of in the environment, thus generating a great environmental impact. Therefore, knowing the importance of adding value to fish, this work aimed the production of flour from the fillet residues of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*), which were submitted to different heat treatments (oven and microwave oven), aiming at its use in human food. From the physical and chemical analyzes, satisfactory results were obtained for the pH and Water Activity (Wa) contents, that is, they remained close to neutrality. In the Lipid analysis the values approached 8% for the fillet and 22% for the residue. Regarding the Moisture values, the flour obtained through the microwave oven was within the standards, while the greenhouse flour was a little high. Additionally, the values of oven proteins reached 77% and the microwave values 43%. With the data obtained, it is noted the importance of adding value to the fish considering not only the ecological benefit but also for being a protein rich food, low cost and widely accepted by the consumer market.

Keywords: Flour production, protein, fish.