



## UTILIZAÇÃO DA CARNE DA TRAÍRA (*Hoplias malabaricus*) NA ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE FARINHA E FISHBURGUER SUBMETIDOS A DIFERENTES TRATAMENTOS DE COCCÇÃO

Gabriel Porto Santos<sup>1</sup>, Marisa de Oliveira Apolinário<sup>2</sup>

### RESUMO

A demanda por uma fonte de proteína de qualidade fez crescer a busca por produtos inovadores e elaborados de forma a incrementar o consumo de pescado. Um exemplo é a produção do hambúrguer utilizando espécies ainda pouco exploradas como é o caso da traíra, através da utilização de resíduos de filetagem os quais são descartados no ambiente. Diante do exposto, este trabalho tem como objetivo produzir farinha de traíra a partir de resíduos de filetagem e utilizar a farinha na elaboração de hambúrguer submetidos a diferentes tratamentos térmicos (estufa e forno microondas). Na elaboração do produto foi utilizada carne desfiada de traíra, agregando valor aos resíduos e redução do descarte dos mesmos. Foram realizadas análises físicas e químicas da farinha de peixe e do hambúrguer. As traíras foram adquiridas na feira Central em Campina Grande-PB. Após a realização das análises foram obtidos resultados satisfatórios, os parâmetros de acidez e lipídeos das farinhas de resíduo estiveram dentro dos padrões de qualidade, preconizando uma farinha de boa qualidade. As farinhas produzidas mostraram-se uma excelente fonte de proteínas. O melhor tratamento foi o forno microondas. O hambúrguer à base de músculo da traíra desfiada é uma alternativa de incremento viável na alimentação, pois é um subproduto de baixo custo e de fácil desenvolvimento, vindo agregar valor ao pescado, por ser um peixe pouco consumido devido a sua grande quantidade de espinhas. Foram obtidos valores de 46,79% de proteínas para hambúrguer coccionado em forno de microondas, 23,8% para frito em óleo de girassol e 29,94% para o assado em forno convencional, Diante disso, também foi possível comprovar seu alto valor nutritivo, sendo um incentivo para aumentar o consumo de pescado.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade, Proteína, Pescado.

<sup>1</sup>Aluno do curso de Bacharelado em Medicina, Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: gabriel.porto.santos@hotmail.com

<sup>2</sup>Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: marisapoli@ufcg.edu.br



UTILIZATION OF THE BEEF OF THE TRAÍRA (*Hoplias malabaricus*) IN THE  
PREPARATION AND PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL  
CHARACTERIZATION OF FLOUR AND FISHBURGUER SUBMITTED TO  
DIFFERENT COOKING TREATMENTS

**ABSTRACT**

The demand for a quality protein source has increased the search for innovative and elaborated products in order to increase fish consumption. An example is the production of hamburgers using species that are still little explored, such as traíra, through the use of fillet residues which are discarded in the environment. Given the above, this work aims to produce traíra flour from fillet residues and use the flour in the preparation of hamburgers submitted to different heat treatments (oven and microwave oven). In the preparation of the product, shredded traíra meat was used, adding value to the residues and reducing their disposal. Physical and chemical analyzes of fish meal and hamburger were carried out. The traits were acquired at the Central fair in Campina Grande-PB. After carrying out the physical and chemical analyzes, satisfactory results were obtained, the acidity and lipid parameters of the residue flours were within the quality standards, recommending a good quality flour. The flours produced proved to be an excellent source of protein. The best treatment was the microwave oven. The muscle-based hamburger of shredded traíra is an alternative of viable increase in food, as it is a low-cost and easy-to-develop by-product, adding value to the fish, as it is a little consumed fish due to its large amount of bones. 46.79% protein values were obtained for hamburger cooked in a microwave oven, 23.8% for fried in sunflower oil and 29.94% for roast in a conventional oven. In view of this, it was also possible to prove its high value nutritious, being an incentive to increase the consumption of fish. Therefore, it was also possible to prove its high nutritional value, being an incentive to increase the consumption of fish.

**Keywords:** Sustainability, Protein, Fish.