



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA EM DIFERENTES FAIXAS DE PESO

Lauanna Stefhanny de Souza Rapozo¹, Sthelio Braga da Fonseca²

RESUMO

A tilápia é o peixe mais produzido no Brasil, geralmente consumida como posta, peixe inteiro e filé. O mercado de filé tem demandado animais com tamanho comercial entre 800g e 1000g, entretanto, peixes menores podem ser utilizados para serem comercializados como peixe inteiro ou posta. Mesmo com a diversidade de opções para o mercado, existem aqueles peixes que ficam abaixo do tamanho requerido pelo mercado. Uma forma de aproveitar esses peixes que podem ser descartados, é através da elaboração de Carne Mecanicamente Separada (CMS) a qual pode ser utilizada como matéria prima para elaboração de produtos ou até mesmo ser comercializada como polpa de peixe. Deste modo, o objetivo do trabalho foi obter e analisar a composição e rendimento da CMS de tilápia fora do tamanho comercial, além de avaliar as características de frescor, pH, oxidação lipídica e ácidos graxos depois de 90 dias. Os peixes obtidos foram classificados em pesos de 50g a 80g (A); 80g a 110 g (B); 110g a 140g (C) e 140g a 170g (D) para a elaboração da CMS e realização das análises. O rendimento da CMS não apresentou diferença estatística, mas no da evisceração sim quanto os tratamentos A e D, que também diferiram quanto ao teor de lipídeos e umidade onde os resultados apresentavam relações inversas. Proteínas não houve diferença estatística, assim como Aw. E em cinzas, o tratamento A diferiu dos outros apresentando maior média, assim como cálcio, que apresentou o mesmo comportamento. CRA também apresentou diferença estatística em menores e maiores pesos. Quanto a estabilidade final, TBA, N-BVT e pH apresentaram médias positivas após o armazenamento de 90 dias.

Palavras-chave: CMS, Heterogeneidade, *Miced fish*.

¹Aluna de Engenharia de Alimentos, Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar, UFPG, Campina Grande - PB, e-mail: lauanna-stefhanny@hotmail.com.

²Orientador, Professor Doutor lotado na Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: sthelio@yahoo.com.br.



EVALUATION OF THE QUALITY OF MECHANICALLY SEPARATED TILAPIA MEAT IN DIFFERENT WEIGHT RANGES

ABSTRACT

Tilapia is the most produced fish in Brazil, usually consumed as a steak, whole fish and fillet. The fillet market has demanded animals with commercial size between 800g and 1000g, however, smaller fish can be used to be marketed as whole fish or steak. Even with the diversity of options for the market, there are those fish that are below the size required by the market. One way to take advantage of these fish that can be discarded is through the elaboration of Mechanically Separated Meat (CMS), which can be used as raw material for the elaboration of products or even be marketed as fish pulp. Thus, the objective of this work was to obtain and analyze the composition and yield of CMS from non-commercial size tilapia, in addition to evaluating the characteristics of freshness, pH, lipid oxidation and fatty acids after 90 days. The fish obtained were classified in weights from 50g to 80g (A); 80g to 110g (B); 110g to 140g (C) and 140g to 170g (D) to prepare the CMS and carry out the analyses. The CMS yield did not show statistical difference, but in the evisceration one, yes, as for treatments A and D, which also differed in terms of lipid and moisture content, where the results showed inverse relationships. Proteins there was no statistical difference, as well as *Aw* and in ash, treatment A differed from the others, presenting a higher average, as well as calcium, which presented the same behavior. CRA also showed statistical difference in lower and higher weights. As for final stability, TBA, N-BVT and pH showed positive means after 90 days of storage

Keywords: CMS, Heterogeneity, *Mixed fish*.