



OBTENÇÃO DE CONCENTRADO PROTEICO A PARTIR DO PROCESSO DE RETIRADA DE ESPINHAS DO FILÉ DE TAMBAQUI (COLOSSOMA MACROPOMUM)

I Workshop Nacional sobre Tecnologia de Bioflocos na Amazônia, 1ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-39-5

ALMEIDA; Andreone Marcelo Ferreira de ¹, MEDEIROS; Luly da Mota ², JESUS; Rogério Souza de ³

RESUMO

A produção nacional de tambaqui de piscicultura ultrapassou 101 mil toneladas, em 2019, tendo como principal mercado a cidade de Manaus, com consumo superior a 40 mil toneladas anualmente. Essa demanda contribui para gerar subprodutos pós processamento, pois cada quilograma gera cerca de 450g de resíduos. Com a aplicação de técnicas adequadas, são utilizáveis no desenvolvimento de produtos para consumo humano, como os concentrados proteicos de pescado (CPP), produto desidratado que pode ou não apresentar características organolépticas de pescado. Este trabalho objetivou a elaboração de um CPP a partir de subprodutos do processo de retirada das espinhas do filé de tambaqui. A matéria-prima foi adquirida em peixarias de Manaus, imediatamente acondicionada em sacos de polietileno, mantidos em gelo (5°C), e transportada para a planta de processamento de pescado no INPA (Campus V8), onde foi lavada com água clorada (5 ppm; 10°C/ 5'), separada em porções de 5,0 kg e processada para obtenção de carne mecanicamente separada (CMS), a qual foi submetida ao congelamento rápido por duas horas a -35°C, e mantida a -25°C. A CMS foi então lavada em água destilada (10°C/ 5', 1:3 CMS: água), filtrada e triturada. Depois, foi lavada em solução de H₃PO₄ (0,05%; 5°C/ 15'; 1:3), novamente filtrada, lavada em água destilada e seca em estufa (65°C/ 15h). A seguir, a massa desidratada foi imersa em solução de etanol (40%; 5°C/ 20'; 1:2), filtrada e seca (65°C/ 3h). Seguiram-se análises de rendimento, composição centesimal e pH (CMS e CPP), bem como de Nitrogênio das Bases Voláteis Totais (N-BVTCMS) e atividade de água (AwCPP), em triplicata. Foram processados 37,89 kg de subprodutos, com rendimento de CMS: 82,72% (± 1,29) e de CPP: 10,80% (± 0,71); e para as demais análises: pH: 6,10, 4,18; Umidade: 67,53% (± 1,09), 6,72% (± 0,22); Lipídeos: 9,01% (± 2,10), 3,09% (± 2,96); Cinza: 1,03% (± 0,03), 0,84% (± 0,08); Proteína: 21,48% (± 0,27), 89,15% (± 3,67), para CMS e CPP, respectivamente. Além disso, o N-BVTCMS: 3,07 (± 0,32) mg N-BVT/100g e AwCPP: 0,14 (± 0,04). Tais resultados apontam a viabilidade do uso desse tipo de subproduto do processamento do tambaqui, uma vez que foi possível recuperar grande parte da matéria-prima e os parâmetros de qualidade avaliados na CMS (pH e N-BVT), apresentaram valores dentro dos limites preconizados pela legislação brasileira, e ainda possibilitou obter um CPP com elevado teor proteico e amplo espectro de uso no enriquecimento nutricional de novos itens alimentares.

¹ Universidade Nilton Lins, andreonealmeida@outlook.com

² Instituto Federal do Amazonas - IFAM, luly.mota23@gmail.com

³ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA, djesus@inpa.gov.br

