



DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS A BASE DE TILÁPIA, VISANDO AGREGAÇÃO DE VALOR: ELABORAÇÃO DE FISHBURGUER

Fábio Henrique Poliseli Scopel¹, Ernesto Quast², Marcos Alceu Felicetti³,
Thiago Bergler Bittencourt⁴, Camila Ramos Messias⁵, Danieli Natali Konopka⁶,
Deise Caroline Biassi⁷, Maycon Ferreira da Silva⁸, Rubia Batista Viana⁹.

No mercado atual nacional, os consumidores estão cada vez mais exigentes e atentos à alimentação. De modo que a demanda por alimentos saudáveis e que contribuam de algum modo com a saúde estão cada vez mais presentes na vida do consumidor. A região oeste do Paraná, é considerada uma grande produtora de tilápia (*Oreochromis sp.*). Neste sentido um frigorífico de tilápia da localidade citada, com o intuito de alcançar novos mercados, tal como a alimentação escolar, firmou uma parceria com a Universidade Federal da Fronteira Sul, especificamente com o curso de Engenharia de Alimentos, para colaborar no desenvolvimento tecnológico de novas linhas de produção. Utilizando como base o CMS (carne mecanicamente separada) de tilápia e filé de tilápia triturado, se desenvolverá hambúrguer de peixe, mais conhecido como *fishburger*, almôndegas e empanados de peixe com reduzido teor de sal e sem adição de gordura, com o objetivo de elaborar produtos com aspectos de “caseiro” e artesanal. Este projeto foi dividido em 4 etapas, onde incluem, inicialmente, um diagnóstico do estado atual da indústria (1), desenvolvimento de formulação e elaboração do produto (2), análises físico-químicas e microbiológicas (3), e por último, avaliação econômica e sensorial com uma projeção de instalação de uma unidade piloto de processamento (4). Em todas as etapas será feito um levantamento do material bibliográfico incluindo temas

¹ Coordenador do projeto, doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universitat Autònoma de Barcelona - UAB, Espanha em 2012. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: fabio.scopel@uffs.edu.br

² Doutor em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP em 2012. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul - campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: ernesto.quast@uffs.edu.br.

³ Doutor em Engenharia Química pela Universidade Federal de São Carlos em 2008. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: marcos.felicetti@uffs.edu.br

⁴ Doutor em Química Orgânica pela Universidade Federal de Santa Catarina em 2010. Professor da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: bitencourt@uffs.edu.br.

⁵ Acadêmica de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: camila.rm26@gmail.com.

⁶ Acadêmica de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: danieli-konopka@hotmail.com.

⁷ Acadêmica de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: deisebiassi@hotmail.com.

⁸ Acadêmico de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: maycon.f.da.silva@gmail.com.

⁹ Acadêmica de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul – campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: rubia_vianna@hotmail.com.

relacionados à legislação, formulações, análises e resultados alcançados por outros pesquisadores. Após a identificação do estado atual realizado na empresa (etapa 1) e de acordo com critérios definidos pela equipe e a empresa, os trabalhos de formulação se iniciaram com a elaboração de hambúrguer de peixe – *fishburger*. As elaborações preliminares foram baseadas em artigos científicos e na legislação vigente no Brasil para hambúrguer, que permite a adição de no máximo 30% de CMS (carne mecanicamente separada). Foi estabelecida uma formulação padrão para o *fishburger* (70% de filé de tilápia triturado, 30% de CMS de tilápia, 1% de sal, 0,5% de alho desidratado em pó, 0,2% de pimenta do reino em pó, 1% de cebola desidratada em pó, 5% de gelo, PTS (proteína texturizada de soja), amido e três tipos condimentos (orégano, manjericão e alecrim). Para avaliar atributos de textura como suculência e dureza e atributos de sabor e odor, foram testadas três diferentes formulações em diferentes concentrações de amido, PTS e condimentos. As amostras foram avaliadas sensorialmente pela equipe de trabalho e pela empresa envolvida no projeto com o objetivo de encontrar a formulação mais adequada às características de “caseiro” e artesanal. A partir dos resultados preliminares obtidos com relação a suculência e dureza, além das vantagens industriais como preço e menor perda de água durante a cocção, se optou pela utilização do amido de milho na proporção de 3% (valor máximo permitido pela legislação), em lugar da PTS ou da mistura das duas como padrão na formulação de *fishburger*. Com relação aos condimentos, foi estabelecido as concentrações de 0,3% e 0,5% para orégano e, em fase inicial de testes, 0,6% e 0,3% para manjericão e 0,5% e 0,25% para o alecrim.

Palavras-chave: Desenvolvimentos de produtos. Frigorífico de tilápia. Hambúrguer de peixe. Almôndegas. Empanados.