

Descongelamento e composição físico-química da carne de tilápia-do-Nilo

Bárbara Vasconcelos Palmeira^{1*} (IC), Raquel Priscila de Castro Oliveira² (PQ), Izabella Loren Pedroso Silva (IC)³, Bruna Mendonça Arantes (IC)³, Guilherme Garcês de Araújo Filho (IC)¹, Aracele Pinheiro Pales dos Santos⁴, Milena Rizzia Ferreira de Souza⁴

¹ Alunos do curso de Zootecnia e bolsistas PBIC/UEG. email: barbaravpz@gmail.com

² Professora Doutora do curso de Zootecnia e orientadora do projeto de pesquisa – UEG - câmpus São Luís de Montes Belos. e-mail: raquel.oliveira@ueg.br

³ Alunas do curso de Zootecnia e bolsistas PVIC

⁴ Docentes do curso de Zootecnia – UEG – câmpus São Luís de Montes Belos

Resumo: Com o crescimento populacional, a produção de peixes é uma das alternativas para fornecer proteína de qualidade e em quantidade para atender a demanda. Dentre as espécies, a tilápia-do-Nilo é um dos peixes mais consumidos no Brasil por apresentar filé com características atrativas ao consumidor. Desta forma, este trabalho foi desenvolvido com o intuito de avaliar o tempo de degelo e as características físico-química do filé de tilápia-do-Nilo consumido em São Luís de Montes Belos. Para isso, seis exemplares com peso médio de 622,49g foram adquiridos em supermercado da cidade e transportados, em caixa com gelo, ao laboratório de Nutrição Animal da UEG onde foram submetidos a dois tipos de degelo: no balão e em refrigeração. Posteriormente, foi retirado os filés que foram submetidos a análise de: teor de umidade, proteína bruta, lipídeos e matéria mineral. A média da composição físico-química encontrada para os animais descongelados sob refrigeração e descongelados sobre o balão foi, respectivamente: umidade de 70,06% e 73,34%; proteína bruta de 17,88% e 17,93%; lipídios de 6,44% e 6,06%; matéria mineral de 1,55% e 1,37%. Conclui-se que o tempo de degelo não influenciou a qualidade organoléptica do filé.

Palavras-chave: Pescado; bromatologia; filetagem.

Introdução

De acordo com a Sociedade Nacional de Agricultura - **SNA/SP** (2015) o consumo médio de pescado do brasileiro aumenta consideravelmente desde 2013. Estima-se que este número esteja em, aproximadamente, 10kg/habitante/ano. Por este motivo, se tem maior preocupação para com a qualidade do mesmo.

Diante o mercado consumidor, é importante conhecer a qualidade do produto oferecido ao consumidor. Por exemplo, a quantidade de água presente na carne pode influenciar no desenvolvimento microbiano e, deste forma, alterar a vida útil de prateleira do produto.

De acordo com Bressan e Peres (2001) existe variações na composição química dos peixes e sugerem média percentual da composição do pescado como:

gordo (Umidade (UR)=68,6; Proteína Bruta (PB)=20; Extrato etéreo (EE)=10), semi-magro (UR=77,2; PB=19; EE=2,5) e magro (UR=81,8; PB=16,4; EE= 0,5). A composição pode ser influenciada pela espécie, sexo, idade, alimentação, entre outras.

Desta forma, este trabalho foi desenvolvido com o intuito de avaliar o tempo de degelo do peixe inteiro e a composição físico-química do filé de tilápia-do-Nilo consumida em São Luís de Montes Belos.

Material e Métodos

Para a análise foram adquiridos seis peixes congelados, com peso médio de 622,09g, no supermercado da cidade de São Luís de Montes Belos e transportados, em caixa térmica com gelo, até o laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Goiás – Câmpus São Luís de Montes Belos, onde foram realizadas as análises.

Para o descongelamento foram realizados dois procedimentos: descongelamento rápido, em que os peixes foram colocados em recipiente e ficaram sobre o balcão; descongelamento lento em que os peixes foram colocados em recipiente e dentro da geladeira com temperatura controlada a 4°C.

Após o degelo, retirou-se o filé para as análises de umidade, proteína bruta, lipídeos e matéria mineral. Todas as análises foram realizadas em duplicata.

Resultados e Discussão

O tratamento em que exemplares foram submetidos ao degelo lento, dentro da geladeira, teve seu início às 7:00 e término as 18:00, com duração de 9 horas para o descongelamento total.

Enquanto que, o tratamento em que os peixes foram expostos no balcão, degelo rápido, em que o ambiente estava inicialmente a 22°C após 1 hora e meia teve-se outra medida de temperatura onde obteve 28°C que permaneceu constante até o término do degelo, teve seu início às 7:00 e término as 10:30, com duração de 3 horas e 30 minutos para o descongelamento total.

Os valores médios da composição química do filé estão mostrados na Tabela 1.

Tabela 1. Composição físico-química em relação ao tempo de degelo dos filés de tilápia-do-Nilo consumidos em São Luís de Montes Belos.

Degelo lento	Umidade (%)	PB (%)	MM (%)	EE (%)
Peixe 1	72.893	18.247	1.667	6.387
Peixe 2	72.537	17.64	1.433	7.243
Peixe 3	73.767	17.740	1.550	5.683
Média T1	70,0657 +/- 0,6329	17,8780 +/- 0,3229	1,55 +/- 0,1170	6,4377 +/- 0,7812
CV (%)	0,87	1,81	7,55	12,14
Degelo rápido	Umidade (%)	PB (%)	MM (%)	EE (%)
Peixe 4	76.333	18.433	1.100	2.290
Peixe 5	73.05	18.12	1.57	6.23
Peixe 6	70.627	17.243	1.430	9.66
Média T2	73,339 +/- 2,8634	17,9343 +/- 0,3568	1,3677 +/- 0,2426	6,0633 +/- 3,6914
CV (%)	3,90	3,45	17,74	60,88

PB= Proteína Bruta; MM= Matéria Mineral; EE= Extrato Etéreo. p Umidade 0,8735; p PB 0,8902; p MM 0,3065; p EE 0,8655

Os resultados foram próximos aos encontrados por SIMÕES et.al. (2007) para a tilápia tailandesa (*Oreochromis spp.*) que apresentou 77,13% de umidade, 19,36% de proteína, 2,60% de lipídios e 1,09% de cinza. Estes resultados também estão próximos aos encontrados por OLIVEIRA et.al. (2008) que encontraram para a tilápia valores de umidade 77,16 a 78,60%, 18,71 a 19,73% de proteína, 1,33 a 3,19% de lipídios e 0,17 a 0,20% de cinzas.

Considerações Finais

Nos dois tratamentos realizados foram apontados resultados próximos, contudo a diferenciação de forma de descongelamento mostrou-se insignificante quando analisadas composições físico-químicas. As amostras de tilápias-do-Nilo adquiridas foram classificadas como semi- magros.

Agradecimentos

A Professora Doutora Raquel Priscila de Castro Oliveira, pelo apoio e colaboração para que este projeto se desenvolva-se. A Izabelle Ribeiro da Silva, pela força e apoio. Ao Jorge Augusto dos Reis Lima pela ajuda e apoio nas etapas laboratoriais.

A todos integrantes do projeto que sempre estiveram dispostos a ajudar dando apoio em todos os momentos.

Referências

BRESSAN, M.C.; PERES, J.R.O. **Tecnologia de carnes e pescados**. Lavras, UFLA, p.84-93. 2001.

OLIVEIRA, et. al. Avaliação físico-química de filés de tilápia (*Oreochromis niloticus*) submetidos à sanitização. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimento**, v. 28, n.1, p. 83-89, jan.-mar. 2008

SIMÕES et.al. Composição físico-química, microbiológica e rendimento do filé de tilápia tailandesa (*Oreochromis niloticus*). **Revista Ciência e Tecnologia de Alimento**, v. 27, n.3, 608-613, jul.-set. 2007

SNA/SP. 2015. **Consumo de pescado no Brasil está abaixo do recomendado pela OMS**. Disponível em: <http://sna.agr.br/consumo-de-pescado-no-brasil-esta-abaixo-do-recomendado-pela-oms/> Acesso em: 25 julho 2016