

Análise de composição físico química em função do descongelamento da carne de tilápia-do-Nilo

Bárbara Vasconcelos Palmeira^{1*}, Raquel Priscila de Castro Oliveira², Guilherme Garcês de Araújo Filho³, Izabella Loren Pedroso Silva¹, Bruna Mendonça Arantes¹, Aracele Pinheiro Pales dos Santos², Bruna Paula Alves da Silva², Rafael Alves da Costa Ferro², Diogo Alves da Costa Ferro², Milena Rízzia Ferreira de Souza²

* Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PBIC/ UEG; ¹Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ² Docentes do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás, São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ³Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PVIC/ UEG;

* barbaravpz@gmail.com

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 balcão 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 balcão 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