

165

**OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE FLOCOS DE PESCADO A PARTIR DE REJEITOS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE CORVINA (*MICROPOGONIAS FURNIERI*).**

*Marcelo Cardoso da Silva, Daniel Nascimento, Carlos Prentice-Hernández (orient.) (FURG).*

No extremo sul do Brasil, os rejeitos da indústria pesqueira são abundantes, motivando estudos que visam à produção de alimentos alternativos, aumentando o conteúdo protéico-calórico dos alimentos para alcançar melhores condições de saúde na população mais carente. Nessa linha, este trabalho teve como objetivo obter flocos à base de rejeitos da filetagem de corvina (*Micropogonias furnieri*), avaliar suas características através de análises físico químicas, funcionais e estudar formulações de sopa desidratada com adição destes flocos avaliando características químicas, funcionais e microbiológicas. Os flocos possuem alto teor protéico e apresentam baixo teor de gordura, podendo assim ser consumidos e adicionados em formulações de novos produtos. A matéria-prima foi lavada, a polpa obtida foi submetida a lavagens em soluções apropriadas a  $4 \pm 1^\circ\text{C}$ . Após, a polpa foi seca em estufa a vácuo por 7h a  $65^\circ\text{C}$ , e logo acondicionada a vácuo; já os componentes vegetais que compõem a sopa, foram pré-selecionados, limpos, desidratados em estufa com circulação forçada de ar a  $65^\circ\text{C}$ . Os flocos obtidos foram adicionados junto com os vegetais, ingredientes e condimentos e depois embalados a vácuo e reservados para análise. Os parâmetros estudados para o processamento dos flocos foram: tempo e temperatura de secagem, e capacidade de reidratação. Foi escolhida como condição ótima de secagem,  $65^\circ\text{C}$  por 7h, obtendo-se um valor de reidratação de 71, 9% e umidade final de 8, 7%. Para estudo da sopa desidratada foi feita a análise de 2 formulações (20% e 25% de flocos), que adicionadas à água suficiente, passaram por cocção e análise sensorial, utilizando testes de aceitação e atitude, onde 81% das pessoas responderam que gostaram e 55%, que comeriam de novo, a sopa preparada da formulação 1. Este novo produto poderia ajudar a reduzir o problema nutricional, carente de opções provenientes do pescado, agregar valor comercial a rejeitos de pescado e minimizar o problema de poluição ambiental. (PIBIC).