

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS – UFGD
FACULDADE DE ENGENHARIA – FAEN
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ANAHY ASSAD GALHARTE FIGUEIREDO

**ELABORAÇÃO DE EMPANADOS DE CARNE MECANICAMENTE
SEPARADA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) COM E SEM
REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS**

DOURADOS – MS

2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS – UFGD

FACULDADE DE ENGENHARIA – FAEN

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

**ELABORAÇÃO DE EMPANADOS DE CARNE MECANICAMENTE
SEPARADA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) COM E SEM
REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal da Grande Dourados, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Angela Dulce Cavenaghi Altemio.

DOURADOS – MS

2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS – UFGD

FACULDADE DE ENGENHARIA – FAEN

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ANAHY ASSAD GALHARTE FIGUEIREDO

**ELABORAÇÃO DE EMPANADOS DE CARNE MECANICAMENTE
SEPARADA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) COM E SEM
REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS**

Aprovada em: ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Profª Drª Angela Dulce Cavenaghi Altemio

UFGD

Profª Drª Caroline Pereira Moura Aranha

UFGD

Profª Drª Farayde Matta Fakhouri

UFGD

**ELABORAÇÃO DE EMPANADOS DE CARNE MECANICAMENTE
SEPARADA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) COM E SEM
REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS**

Figueiredo, A. A.G¹, Fakhouri, F. M², Altemio, A. D. C.²

1 – Acadêmica do curso de Engenharia de Alimentos Faculdade de Engenharia – Universidade Federal da Grande Dourados – CEP: 79804-970 – Dourados – MS – Brasil, e-mail: (anahy_assad@hotmail.com).

2 – Professora – Faculdade de Engenharia – Universidade Federal da Grande Dourados – CEP: 79804-970 – Dourados – MS – Brasil – Telefone: (67) 3411-3894 E-mail: (angelaAltemio@ufgd.edu.br), (farayde@gmail.com).

DESTAQUES DA PESQUISA

- Agregar valor a CMS (Carne mecanicamente separada) de Tilápia (*Oreochromis niloticus*), transformando-a em produtos processados como o empanado.
- Diminuir a absorção de gordura no empanado frito, através da imersão em óleo, utilizando cobertura comestível de polissacarídeos.

RESUMO

O pescado possui alto valor nutricional, mas ainda é pouco consumido devido seu alto valor comercial, uma alternativa é consumir esta proteína através de alimentos processados de Carne Mecanicamente Separada (CMS) de pescado, por exemplo, empanados. Os empanados muitas vezes são evitados de ser consumido por absorver muita gordura durante sua fritura em óleo por imersão. Objetivou-se com este estudo desenvolver empanado de CMS de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) e recobri-lo com revestimento comestível no intuito de reduzir a absorção de gordura durante a fritura, preservando o sabor. Realizou-se teste para definição do tipo e concentração de amido e plastificante, pela redução da absorção de lipídios, o revestimento contém 5% de amido de milho e 20% de sorbitol. Os empanados de CMS de Tilápia foram elaborados e divididos em dois tratamentos, onde T1 sem revestimento e T2 submetidos ao revestimento de amido de milho e sorbitol. O revestimento foi aplicado através de imersão, durante um minuto nos empanados, secados por 12 horas sob refrigeração. Os empanados foram fritos durante 9 minutos através da imersão em óleo de soja e posteriormente foram realizadas as análises químicas, físicas, microbiológicas e sensoriais. A utilização da cobertura comestível diminuiu a absorção de lipídios e pela análise sensorial foi mais duro quando comparado ao controle e não apresentou diferença nos demais atributos. Conclui-se que é viável a utilização do revestimento de amido de milho e sorbitol, tornado o empanado um produto mais saudável, pelo uso do pescado e redução da gordura durante a fritura.

PALAVRAS – CHAVE: Aceitabilidade, Amido de milho, pescado, resíduo