

1 **Aproveitamento da carcaça de pintado: obtenção, análise e elaboração de nhoque**
2 **recheado**

3 **Utilization of pintado's carcass: obtainment, analysis and preparation of stuffed gnocchi**

4
5 **Karoline Omizolo de Souza¹ Thaise Mariá Tobal^{1*}**

6
7 **RESUMO**

8 Este trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar a composição e aceitação
9 sensorial de nhoque de mandioca e de batata recheados com carne de carcaça de pintado
10 (*Pseudoplatystoma corruscans*). Foram capturados 33 exemplares de pescado pintado, sendo
11 realizado o cálculo de rendimento de carcaça, e estas submetidas a tratamento térmico para a
12 obtenção da carne da carcaça. Foram desenvolvidos dois nhoques sem glúten recheados com a
13 carne da carcaça obtida e estes foram submetidos à análise da composição centesimal e
14 sensorial. A temperatura mais efetiva para a obtenção da carne da carcaça de forma manual
15 foi a de 80°C. Em relação a composição centesimal, da carne de carcaça de pintado todos os
16 parâmetros foram similares em comparação com outros estudos realizados, já quanto aos
17 nhoques desenvolvidos, houve diferença significativa entre as amostras, somente em relação
18 aos lipídeos e carboidratos. Ambos os nhoques desenvolvidos foram bem aceitos obtendo uma
19 média na análise sensorial acima de 7,6, concluindo que estes são uma ótima opção para evitar
20 o desperdício de alimentos, bem como contribuir para o incentivo no consumo de peixes, e

¹Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, MS, Brasil. Faculdade de Ciências da Saúde. Unidade 2, Rodovia Dourados – Itahum - Km 12, Cidade Universitária, 79.804-970. Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil. thaisetobal@ufgd.edu.br

* Autor para correspondência.