



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Guia Rio Claro

Data: 24/02/2011

Link: <http://www.guiarioclaro.com.br>

Caderno / Página:

Assunto: Pesquisa: fast food à base de pescado

### Pesquisa: fast food à base de pescado



Produto apresentou excelente aceitação e manteve-se dentro dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos. Divulgação.

O alto valor nutricional, principalmente protéico, e o baixo custo do resíduo proveniente da produção e industrialização do pescado são fatores que devem ser levados em consideração para a elaboração de novos produtos pelo setor produtivo.

A utilização do resíduo pode ser caracterizada na forma do *minced fish*, que pode alcançar maior preço entre os produtos reciclados, ser útil em países com problemas de desnutrição e originar outros produtos nutritivos, de baixo custo e de conveniência, que podem estimular o consumo de produtos de pescado.

“Entretanto, devido à forma como esses resíduos estão sendo dispostos, os mesmos acabam rapidamente sendo degradados pela ação bacteriana, limitando as possibilidades de seu uso para elaboração de co-produtos, conseqüentemente, torna-se necessário padronizar sua elaboração, desde a fase da despesca da matéria-prima até o produto final disponibilizado para o consumidor”, afirma Marília Oetterer, professora do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ).

A professora Marília coordena o Grupo de Estudo e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep), orientando projetos que buscam estabelecer formas de comercialização do pescado que permitam agregar valor ao produto.

Uma dessas iniciativas trata da rastreabilidade da cadeia produtiva da tilápia e conta com a colaboração de alunos de iniciação científica do curso de Ciências dos Alimentos da ESALQ, mestrandos e doutorandos do CPG- CTA-ESALQ e do CENA-USP, pesquisadores e docentes do LAN.

Maria Fernanda Calil Angelini é nutricionista, compõe a equipe do Getep e, inserida no projeto da tilápia, desenvolveu o produto de conveniência Quenelle à base de tilápia. Com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a pesquisa foi desenvolvida no laboratório de Pescado e na Planta Piloto de Processamento de Alimentos do LAN e defendida no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A partir de pescado cultivado em fazenda de piscicultura, a pesquisadora trabalhou com carne mecanicamente separada de tilápia para ser comercializada como fast food. “O objetivo do produto é facilitar e aumentar o consumo do pescado, uma proteína de excelente qualidade, porém pouco consumida no Brasil”, comenta Maria Fernanda.

Na primeira etapa, 11 formulações foram testadas e, a partir de uma avaliação prévia feita por grupo focal, outras 4 combinações nutricionais foram desenvolvidas e submetidas a análise sensorial. “O teste de vida útil foi estabelecido para o período de 120 dias, sendo as análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais realizadas a cada 30 dias”, explica a pesquisadora.

O produto foi embalado em dois tipos de embalagens, Pouche de polietileno com zíper e Embalagem de polietileno completada com caixa de papel-cartão parafinado. As Quenelles foram avaliadas sensorialmente nos atributos de aparência, aroma, textura, gosto e sabor, por provadores treinados, ao longo do período de armazenamento.

“O produto apresentou excelente aceitação e manteve-se dentro dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos, sendo um produto seguro nos 120 dias de armazenamento sob congelamento”, comenta a nutricionista.

O estudo evidenciou que o produto é estável à oxidação lipídica e apresenta-se seguro dentro dos limites preconizados pela legislação quanto aos parâmetros microbiológicos. Em linha com a análise sensorial, as Quenelles devem ser preparadas a partir de matéria-prima recém obtida e apresentadas ao consumidor na forma congelada e embalada para a venda na forma de fast food, prontas para o consumo, assadas imediatamente antes da refeição.

Conforme a rotulagem nutricional elaborada para o produto, a porção de 40 g apresentou-se com baixo valor energético, quando comparado aos demais produtos deste tipo existente no mercado.

“O produto contém, ainda, ferro e vitamina A na sua composição e devido à manutenção da qualidade significativa do produto nos atributos sensoriais, pode-se considerar bem sucedida a intenção de desenvolver este novo produto de conveniência a partir de tilápia, para os dois tipos de embalagens, sendo promissor para atender as tendências do mercado e colaborar para o aumento do consumo do pescado, uma vez que o consumidor procura qualidade e alimentos saudáveis e de fácil preparo”, reforça Maria Fernanda.

Segundo a pesquisadora do Getep, pretende-se dar prosseguimento a esta investigação trabalhando com o scale up do produto desenvolvido, elaborando os cálculos econômicos a fim de permitir a transferência de tecnologia ao setor industrial. “Ainda pretendemos melhorar o produto no sentido de aumentar a receptividade por meio do desenvolvimento de diferentes tipos de molhos para acompanhar os pratos preparados com as Quenelles.

*Caio Albuquerque – Jornalista*  
**[caiora@esalq.usp.br](mailto:caiora@esalq.usp.br)**