



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 24/02/2011

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=48980>

Caderno / Página:

Assunto: Comida rápida usa carne mecanicamente separada de pescado

Comida rápida usa carne mecanicamente separada de pescado

Caio Albuquerque, da Assessoria de Comunicação da Esalq, email caiora@esalq.usp.br

A partir de pescado cultivado em fazenda de piscicultura, pesquisa da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP em Piracicaba, trabalhou com carne mecanicamente separada de tilápia para ser comercializada como “fast food” (comida rápida). No trabalho, a nutricionista Maria Fernanda Calil Angelini desenvolveu o produto de conveniência Quenelle à base de tilápia. “O objetivo do produto é facilitar e aumentar o consumo do pescado, uma proteína de excelente qualidade, porém pouco consumida no Brasil”, destaca Maria Fernanda.



Produto congelado está pronto para consumo, sendo assado antes da refeição

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 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.

Conveniência

Conforme a rotulagem nutricional elaborada para o produto, a porção de 40 gramas (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”, reforça Maria Fernanda. “Devido à manutenção da qualidade 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”.

Segundo a pesquisadora do Grupo de Estudo e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep) da Esalq, a pesquisa deve prosseguir o *scale up* do produto desenvolvido, elaborando os cálculos econômicos a fim de permitir a transferência de tecnologia ao setor industrial. “Ainda pretendemos melhorar no sentido de aumentar a receptividade por meio do desenvolvimento de diferentes tipos de molhos para acompanhar os pratos preparados com as Quenelles”, acrescenta a nutricionista.

A pesquisa foi desenvolvida no laboratório de Pescado e na Planta Piloto de Processamento de Alimentos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e defendida no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Esalq. O trabalho teve a orientação da professora Marília Oetterer, coordenadora do Getep, com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

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. “É necessário padronizar sua elaboração, desde a fase da despesca da matéria-prima até o produto final disponibilizado para o consumidor”, afirma a professora.

No Getep, Marília orienta 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 Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena) da USP, pesquisadores e docentes do LAN.

Imagem cedida pela pesquisadora

Mais informações: (19) 8106-0312, com Maria Fernanda Calil Angelini