

UTILIZAÇÃO DE PIRANHA-PRETA *Serrasalmus rhombeus* PARA ELABORAÇÃO DE SOPAS DE PEIXE.

Mary Anne Braz Silva⁽¹⁾, Dr. Edson Lessi⁽²⁾, Dr. Rogério S. De Jesus⁽²⁾, Paulo de T. Falcão⁽²⁾
Bolsita CNPq/INPA⁽¹⁾, Pesquisadores INPA/CPTA⁽²⁾

A falta de opções para melhor aproveitamento do pescado ocasiona grande exploração sobre um número restrito de espécies, enquanto muitas espécies apresentam baixo valor comercial ou são subutilizadas. Uma das tecnologias disponíveis é a obtenção de carne de pescado separada mecanicamente (minced), por se tratar de um processo relativamente simples e de baixo custo quando empregado em escala industrial, tornando-se alternativa de alimento, para elevar o consumo de proteína animal (JESUS, 1999). BRAZ SILVA e JESUS, (2001) determinaram a composição química do “minced” de piranha-preta (*Serrasalmus rhombeus*) e observaram alto teor de proteína (21,97g. %) e teor intermediário de gordura (2,31g.%), constituindo-se num produto de pescado com potencial de uso como triturado. O objetivo deste trabalho foi utilizar a carne de piranha-preta *S. rhombeus* mecanicamente separada para a preparação de sopa de peixe. As piranhas foram capturadas na represa da hidroelétrica de Balbina (AM), transportadas para o laboratório de Tecnologia de Alimentos do INPA entre camadas de gelo. Sobre as amostras de “minced” foram determinados: a composição centesimal, o pH e as Bases Voláteis Totais (N-BVT), cujos valores foram: Umidade = 68,42g%; Proteína = 18,32 g%; Gordura = 4,79 g%; Minerais = 1,08 g%; o pH inicial foi de 6.5 e o N-BVT foi de 14,01 mg de nitrogênio por 100g de amostra. As análises físico-químicas foram realizadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (SÃO PAULO, 1985), sendo que as determinações de proteína seguindo o método da A.O.A.C. (1990). A partir do pescado lavado, eviscerado e decapitado foi obtido o “minced” que foi colocado em sacos plásticos de 1kg e imediatamente congelados a -40 °C. Foram feitas várias formulações de sopas, visando a obtenção de Sopa instantânea, Sopa industrializada para a comercialização, Sopa para atender a merenda escolar e Sopa para atender ao Programa Fome Zero. Em todas as formulações houveram variações no teor e textura dos ingredientes, e principalmente nos teores de proteína. No processamento o “minced” foi descongelado em geladeira, durante uma noite, secados em forma de inox em estufa com ar circulante a 60 °C por aproximadamente 18hs. A composição centesimal do “minced” seco foi: Umidade = 10,53 g%; Proteína = 70,11 g%; Lipídeos = 18,26 g%. As sopas foram preparadas com quantidades diferentes de “minced” seco: 18,86 g% para sopa

instantânea; 25g% para a sopa destinada ao comércio; 36g% para a sopa da merenda escolar e 50% g de “minced” seco para a sopa do Programa Fome Zero; equivalente a 14,02g de proteína por envelope e 5,34 g de proteína por prato, 16,04 g de proteína por prato e 21,39 g de proteína por prato de sopa com 300 mL cada. Todas as formulações elaboradas e aprovadas pelos provadores não treinados apresentaram características nutricionais adequadas estimulando o desenvolvimento desta tecnologia que tende a aumentar o consumo de produtos de pescado, pela sua maior durabilidade e melhor aproveitamento, gerando crescimento no mercado de produtos alimentícios de valor agregado, fundamental para melhor aplicação das riquezas naturais na região Amazônica.

Bibliografia:

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS – 1990. **OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS**. 15 ed. Washington, 960p.
- BRAZ-SILVA & JESUS – 2001. Alterações na composição química e capacidade de formação de gel do pescado triturado (minced fish) lavado e não lavado. X Jornada de Iniciação Científica – CNPq/INPA. Manaus-AM.
- JESUS, R. S. – 1999. Estabilidade de “minced fish” de peixes amazônicos durante o congelamento. São Paulo, 105p (Tese de doutorado - Universidade de São Paulo – USP).
- SÃO PAULO. - 1985. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz I. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos., 3o ed. São Paulo, Secretaria do Estado de saúde. 533p.