

APROVEITAMENTO DA POLPA DE CACHAPINTA (PSEUDOPLATYSTOMA SP.) PARA ELABORAÇÃO DE PATÊ DE PESCADO.

Lobo, C. M. de O. [1]; Torrezan, R. [2]; Pontes, S. M. [3]; Furtado, A. A. L. [4]; Oliveira, C. S. de [5];
PENTEADO, A. L. [6]; Freitas, S. C. de [7]; Eliane Teixeira Mársico [8]

[1] Universidade Federal Fluminense; [2] Embrapa Agroindústria de Alimentos / Engenharia; [3] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [4] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [5] Universidade Federal do Rio de Janeiro; [6] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [7] Embrapa Agroindústria de Alimentos; [8] UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Contato: Embrapa Agroindústria de Alimentos Av. das Américas, 29.501 Guaratiba Rio de Janeiro / RJ CEP 23020-470 Te. (21) 3622-9630 catiavet@hotmail.com

Área: Science and Food Technology (CT)

Tipo: Poster

O cachapinta é um peixe híbrido oriundo do cruzamento da fêmea de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) com o macho do pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*). É peixe de água doce de carne saborosa, baixo teor de gordura e ausência de mioespinhas. A polpa obtida dos resíduos da filetagem tem potencial para elaboração de produtos diferenciados como o patê. Este trabalho teve por objetivo a utilização de um coproduto da indústria de filetagem de pescado pouco utilizado industrialmente como a polpa de cachapinta, para a elaboração de patê em conserva em latas, cuja segurança e qualidade dependem entre outros fatores, da definição da melhor condição de tratamento térmico. A polpa de cachapinta proveniente do Pantanal foi descongelada por 15 minutos e homogeneizada em mini-cutter juntamente com os demais ingredientes da formulação. A emulsão formada foi acondicionada em latas de alumínio de 170g, recravadas e esterilizadas em autoclave utilizando-se um tratamento de 115°C por 15 minutos, seguido de resfriamento até 40°C. Foram realizadas as análises de composição centesimal do produto e o teste de esterilidade comercial. Curvas de penetração de calor foram construídas e, como resultado, o valor de F_0 foi calculado em 7,5 minutos. A composição do patê estava em concordância com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Patê. Os resultados do teste de esterilidade comercial comprovaram que este produto estava adequado para consumo. Este processamento tem potencial de agregar valor ao cachapinta, além de proporcionar o aumento da sua vida útil, facilitando a sua comercialização e oferta durante todo ano.

Palavras-chave: Processamento térmico; Pescado; Patê