

002 ELABORAÇÃO DE FISHBURGUER UTILIZANDO CARNE DE PESCADO DE DESCARTE. DANIELE HUBNER BONFADA, LIRIS KINDLEIN (orient.)(UFRGS)

Elaboração de fishburger utilizando carne de pescado de descarte

□ Cena 1: Fotos de pescado, creches, escolas: A carne de pescado apresenta atualmente um grande potencial de mercado, gerando além do produto principal, resíduos que são subaproveitados. A matéria-prima subutilizada, como os peixes de pequeno porte pouco apreciados pelo consumidor e os resíduos da filetagem, pode ser empregada na elaboração de subprodutos de maior valor agregado como fishburgers”.

Os hambúrgueres de pescado elaborados visam a segurança alimentar da população alvo e atenderá as necessidades do consumidor em aspectos nutricionais (rico em proteínas) e econômicos (com preços acessíveis) beneficiando populações vulneráveis como, por exemplo, a alimentação de crianças das creches e escolas da rede pública.

□ Cena 2: Filme da filetagem e resíduos da Ilha da Pintada: Na Comunidade de Pescadores da Ilha da Pintada são produzidos diariamente cerca de 2.000 Kg de resíduos que, para evitar que sejam descartados causando poluição ambiental, são vendidos por um preço irrisório para fábricas de ração.

O objetivo do presente projeto foi elaborar um hambúrguer com carne de pescados de descarte.

□ Cena 3: Tabela de comparação de consumo com outras carnes no Brasil A elaboração de novos produtos, através da diversificação das formas de processamento ajudará a aumentar o consumo deste importante alimento que ainda é muito incipiente no Brasil comparada com os outros tipos de carne. Além disso, devido à correria do mundo moderno, os consumidores preferem alimentos práticos, de conveniência e rápido preparo. Desta forma, a diversificação e otimização do aproveitamento do pescado, buscando novas formas de processamento, permitirá atender as exigências dos consumidores e introdução desta proteína na dieta.

□ Cena 4: Fotos da visita a colônia de pescadores Através de visitas à Colônia de Pescadores da Ilha da Pintada percebeu-se a importância de encontrar um destino aos resíduos de pescados que beneficiasse a comunidade, agregando valor e gerando renda e empregos à comunidade local.

- Cena 5: Foto do peixe no isopor, foto da filetagem Para a realização do projeto piloto foram coletados peixes de descarte que são pouco apreciados pelo consumidor armazenados na Cooperativa da Ilha da Pintada -Coopeixe, acondicionados em caixas isotérmicas e encaminhados para o Cepetec-Ufrgs onde foram filetados.
- Cena 6: Filme moendo a carne e misturando os ingredientes, tabela com a formulação dos hambúrgueres Foram realizadas três formulações distribuídas segundo ingrediente funcional adicionado: T1-Farinha de rosca, T2-Aveia e T3-Farinha de soja e farinha de rosca. Os filés foram moídos, misturados aos ingredientes, moldada a massa, embalados em plástico filme e armazenados em freezer sob a temperatura de -18 °C, até o dia em que foi realizada a análise sensorial.
- Cena 7: Filme da preparação(cocção), fotos da temperatura interna dos hambúrgueres e análise sensorial A análise sensorial foi realizada pelos estagiários e professores do Cepetec totalizando um número de dez pessoas. Após descongelados, os hambúrgueres foram assados em forno com temperatura de 200°C até que o produto alcançasse temperatura interna de 72°C.
- Cena 8: Questionário elaborado e aplicado na análise sensorial A análise sensorial avaliou os atributos aroma, cor, textura, sabor e suculência das diferentes formulações. Também, foi avaliada a intenção de compra das formulações elaboradas. O tratamento que obteve maior aceitação na análise sensorial foi o T3, cuja composição apresentava adição de farinha de soja e farinha de rosca.
- Cena 9: Foto hambúrguer O projeto piloto demonstrou que é possível utilizar carne de pescado de descarte e criar um produto atrativo ao consumidor. A introdução do hambúrguer de pescado na merenda de creches e escolas disponibilizará uma dieta balanceada e de alta qualidade nutricional na alimentação das crianças. Além disso, a introdução de um produto de fácil preparo e baixo custo no mercado favorecerá o aumento do consumo de peixe no Brasil. O hambúrguer de pescado será disponibilizado para degustação durante a apresentação do trabalho na Feira de Iniciação à Inovação e ao Desenvolvimento Tecnológico.