

ALMÔNDEGAS DE PEIXE COM APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE FILETAGEM

Sâmia D. Alcuri Gobbo¹, Fábio C. Henry²

¹IFES-Campus de Alegre/Professora, Doutoranda em Produção Vegetal da UENF, Rua Monsenhor Pavesi, 121, Centro - Alegre-ES, alcuri.cdi@terra.com.br

²UENF/ Professor Associado da UENF, Doutor em Medicina Veterinária, UENF- Campos - RJ, fabiocosta@uenf.br

Resumo- O trabalho foi realizado com o objetivo de desenvolver uma receita de almôndega de pescado com a espécie tilápia (*Oreochromis niloticus*), buscando o aproveitamento do subproduto pós filetagem e peixes fora de padrão que não encontram mercado para venda *in natura*, buscando conhecer a aceitação de consumidores por este produto. A almôndega apresentou uma aceitação de 98%. Quanto ao preparo, a receita apresentou boa aceitação, resultando 96% de facilidade no preparo e 97% na aquisição dos ingredientes. Dos pesquisados, 99% aceitam o congelamento do produto para utilização futura. Concluiu-se que iniciativas como estas produzem resultados positivos na redução do desperdício e devem ser disseminadas para a sociedade. As partes não-convencionais dos pescados propiciam preparações saborosas, de baixo custo e alto valor nutricional.

Palavras-chave: tilápia, almôndega, aproveitamento de resíduos.

Área do Conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Introdução

O consumo de peixes ainda é baixo no Brasil, entre as formas de estimular o consumo de pescado busca-se a utilização de produtos de fácil elaboração, com possibilidades de estocagem (via congelamento), visto que o consumidor exige alimentos de preparo rápido e fácil (SOUZA *et al*, 2000). A almôndega é uma alternativa viável em função de possuir as exigências que o mercado apresenta. Produtos como almôndegas são de fácil preparo pelos consumidores, viabilizando a utilização de peixes fora de tamanho padrão que muitas vezes são descartados. O Brasil, embora possua uma extensa e farta área pesqueira, possui baixos índices de consumo protéico de pescado e precário processamento. Essa realidade pode ser minimizada ou até mesmo revertida se for viabilizado uma forma acessível e eficiente de processamento e conservação do pescado.

Souza *et al.* (1999) afirmam que aqüicultura é uma alternativa para incrementar os índices de consumo de proteínas de origem animal e um

importante fator de desenvolvimento socioeconômico para o país. Atualmente, apesar das crises econômicas e do surgimento de novas enfermidades, a aqüicultura é considerada um dos sistemas de produção de alimentos que mais cresce no mundo, e que poderá contribuir muito com a crescente demanda mundial de pescado neste milênio. A Tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*), segundo Vannuccini (1999), tem sido etiquetada como o "novo pescado branco". Esta espécie apresenta os requisitos típicos dos peixes preferidos pelo mercado consumidor: carne branca de textura firme, sabor delicado e fácil filetagem, ausência de espinha em "Y" nem odor desagradável.

A aqüicultura ainda apresenta deficiências em relação à falta de padronização do produto para o consumidor, o que acarreta dificuldades quanto às características de sabor, presença ou não de espinhas, forma de preparo e valor nutricional. Entretanto, se o produto tiver boa apresentação, fácil preparo para o consumidor (almôndegas) e

embalagem (com especificação do produto), torna-se mais fácil a colocação do pescado no mercado (SOUZA *et al*,1999). A procura por um alimento de qualidade e de fácil preparo é uma das maiores estratégias de *marketing* exploradas pelas indústrias de alimentos. Segundo Brushi (2001), muitas tecnologias têm surgido com possíveis utilizações dos resíduos ou descartados como fontes alimentares, transformando-os em produtos nutritivos e com boa aceitação no mercado, como o caso das almôndegas de peixe, que pode ser obtido através da carcaça do pescado no processo de filetagem, ou do pescado descartado para o comércio *in natura*.

A utilização de subprodutos pós filetagem ou aproveitamento de peixes fora de tamanho padrão muitas vezes descartados, pode gerar produção de alimentos semi-prontos de alto valor agregado que podem ser fabricados a partir de uma receita prática, de fácil preparo pelos consumidores e que agregam valor para a indústria devido à possibilidade de estocagem via congelamento. Este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação de almôndegas de peixe a partir de carcaças pós filetagem e peixes em tamanhos fora do padrão para venda.

Metodologia

A partir de um Curso de Capacitação em Culinária de Produtos de Água oferecido pelo IFES – Campus de Alegre, para mulheres marisqueiras dos municípios de Piuma e Itapemirim, estado do Espírito Santo, foi apresentada uma proposta de aproveitamento de resíduos de filetagem e uso de peixes descartados devido à presença de despadrão. Para este aproveitamento foi desenvolvida uma receita de almôndegas de peixe, com uso de ingredientes comuns ao cotidiano doméstico das marisqueiras, anteriormente conhecidos através de escutas em aulas anteriores.

Para o preparo da receita, foram utilizados carcaças pós filetagem e peixes em tamanhos fora do padrão para venda (eviscerados e sem cabeça), pão (francês ou de forma), tempero verde (coentro e salsa), sal, alho, ovos, farinha de rosca e óleo. Enquanto a receita era desenvolvida, discutiam-se possibilidades de aproveitamento de espécies comuns à realidade de cada aluna, e ainda questões de higiene e conservação do produto. Após o preparo, o produto foi moldado de forma padrão, buscando atender a formatação mais aceita pelo mercado consumidor.

Fizeram parte deste curso 28 mulheres, a saber: marisqueiras, donas de casa esposa de

pescadores e merendeiras de escolas públicas. As idades variavam entre 28 a 54 anos.

Para avaliar a aceitação do produto utilizou-se uma Escala Hedônica. Cada participante ao final da oficina recebia uma folha contendo a escala hedônica, e era convidado a avaliar a preparação após a degustação. Foram utilizadas três opções: não gostei; gostei e gostei muito, para quatro características sabor, aroma, aparência e textura. Três outras perguntas foram apresentadas: em relação ao preparo, em relação aos ingredientes usados e por último, em relação à estocagem através de congelamento. Na mesma ficha que o participante preenchia estas perguntas, havia espaço para apresentar observações que porventura gostaria de fazer em relação à receita e ao preparo.

Resultado e discussão

Em relação ao produto final, quando analisada a técnica de processamento, 96% dos provadores consideraram a receita de fácil preparo, havendo comentários positivos em relação à possibilidade de aproveitamento de produtos que são descartados no cotidiano pesqueiro em que se inserem. Quando interrogados sobre o uso dos ingredientes, 97% declararam facilidade na aquisição, bem como o acesso aos ingredientes, o que caracteriza que não teriam dificuldades para preparo do produto. Em relação à estocagem por congelamento, 99% aceitaram, manifestando vantagens neste processo em função da praticidade para o preparo, bem como na oportunidade de geração de renda. Mais de 54% afirmaram que pretendem fazer o produto para venda no mercado consumidor. Brushi (2001) confirma que muitas tecnologias têm surgido com possíveis utilizações dos resíduos como fontes alimentares, transformando-os em produtos nutritivos e com boa aceitação no mercado. Estes resultados são apresentados na Figura 1.

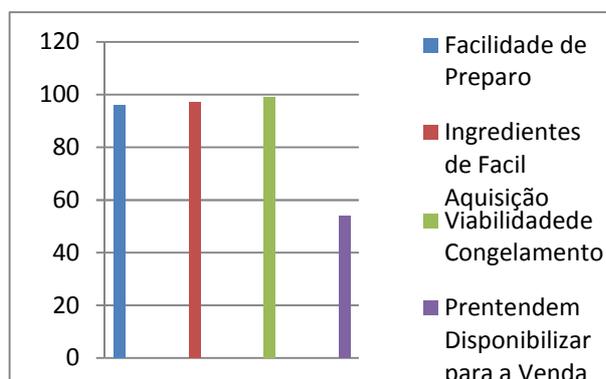


Figura 1 - Análise do Produto Final

Os resultados em relação ao sabor, aroma e aparência foram significativos, resultando em 98% de aprovação na escala "gostei muito", para a consistência foram conferidos 85% de aprovação, sendo registrado 15% com sugestão de menor rigidez ao produto final, conforme mostra a Figura 2.

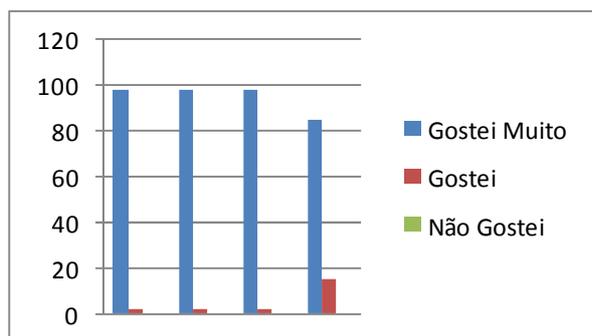


Figura 2: Análise sensorial da Almôndega de Peixe

A Tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*), segundo Vannuccini (1999), tem sido etiquetada como o "novo peixe branco". Esta espécie apresenta os requisitos típicos dos peixes preferidos pelo mercado consumidor: carne branca de textura firme, sabor delicado e fácil filetagem, ausência de espinha em "Y" nem odor desagradável.

A apresentação do peixe de forma mais elaborada, como no caso das almôndegas de peixe, elaborada com condimentos naturais, ou incrementadas com especiarias, além de dar praticidade na culinária doméstica, mais vida útil desse produto através do congelamento, o torna mais apreciado pelos consumidores, estimulando seu consumo.

Conclusões:

Em relação aos atributos aqui analisados, a tilápia apresentou uma excelente aceitação para o preparo do produto. Quanto ao produto final, houve aprovação significativa, mostrando que há viabilidade em desenvolver a receita de almôndegas tanto para uso doméstico quanto para uso comercial, inclusive em merenda escolar.

Pode-se observar a aprovação dos participantes na avaliação das preparações e a disposição de se tornarem multiplicadores dessas ações, uma vez que muitos manifestaram em seus depoimentos que utilizarão a receita apresentada, aproveitando os recursos pesqueiros disponíveis.

Conclui-se que o aproveitamento de partes não convencionais do pescado é viável, contribuindo para a redução do desperdício, e ainda para dois importantes fatores: ingestão de alimentos de alto valor nutritivo e alternativa para incremento do cardápio oferecido aos alunos das escolas públicas.

Referências:

- BRUSHI, F. L. F. **Rendimento, composição química e perfil de ácidos graxos de pescados e seus resíduos: uma comparação.** Itajaí: Universidade do Vale do Itajaí. (monografia). 2001, 65 p.
- SOUZA, M.L.R.; MARENGONI N.G.; PINTO A.A. Rendimento do processamento da tilápia-do-nilo (*Oreochromis niloticus*): tipos de corte da cabeça em duas categorias de peso. **Acta Scientiarum**, v.22, n.3, p.701-706, 2000.
- SOUZA, M.L.R.; MACEDO-VIEGAS, E.M.; KRONKA, S.N. Influência do método de filetagem e categorias de peso sobre rendimento de carcaça da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.28, n.1, p.1-6, 1999.
- VANNUCCINI, S. El enfoque del nuevo mercado de tilapia; en el mundo Occidental. **Panorama Acuicola**, v.4, n.3, p.22-25, 1999.