

CARACATIZÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS DE FILÉS DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*) MARINADOS POR TAMBLEMENTO

Caroline Selan Dall' Igna; Nádia Carbonera; Camila Suñé Pfeifer Sant'anna; Juliane Oliveira Batista; Ana Raisal Nunes Paiva; Milton Luiz Pinho Espírito Santo

INTRODUÇÃO

Os marinados surgiram como alternativa de produto com vida-útil prolongada ampliando as opções de consumo para carnes, aves e peixes, geralmente elaborados com cloreto de sódio e ácidos orgânicos, ocasionando melhoria na textura e sabor destes alimentos (YEANNES e CASALES, 2008).

O processo de marinação por tambleamento promove uma ação mecânica no músculo do pescado proporcionando maior uniformidade na distribuição dos ingredientes com significativo ganho de rendimento. A imersão do pescado em solução de ácido acético e cloreto de sódio retardam a ação de bactérias e enzimas, resultando num produto com pH reduzido, com sabor característico e vida-útil estendida (GOKOGLU, CENGIZ e YERLIKAYA, 2004). O objetivo do trabalho foi caracterizar os filés resfriados e congelados de tilápia marinados por tambleamento e avaliar as mudanças físico-químicas associadas a espécie processada.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras para as avaliações físico-química foram obtidas dos filés resfriados e congelados de tilápia. Foram efetuadas a determinação da composição química (proteínas, lipídios, umidade e cinzas) segundo a técnicas da AOAC (1995).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta as variações dos teores de umidade, cinzas, lipídios e proteínas em filés de tilápia (*Oreochromis niloticus*), resfriados e congelados, submetidos ou não à marinação. No presente estudo, em relação ao conteúdo protéico os valores aumentaram de 13,7 a 14,2 % durante a estocagem dos filés, devido à perda de água em função do congelamento. Durante a marinação houve redução dos valores, devido à solubilização de proteínas no processo. Diferindo dos valores encontrados por Biato (2005), o autor encontrou teores equivalentes a 22,88 % para a mesma espécie.

Tabela 1 - Caracterização físico-química dos filés de tilápia (*Oreochromis niloticus*)

Filés de tilápia*	Umidade (%)	Cinzas (%)	Lipídios (%)	Proteínas (%)
-------------------	-------------	------------	--------------	---------------

Resfriados	83,6	1,6	1,4	13,7
Resfriados marinados	81,2	2,9	1,2	13,3
Congelados	81,7	1,1	1,0	14,2
Congelados marinados	82,2	1,5	1,1	12,8

*n = 3.

Os valores encontrados em relação aos teores de lipídios entre as amostras resfriadas e congeladas, independente do processo de marinação, demonstraram uma redução deste componente. Leonhardt et al. (2006), trabalharam com duas linhagens de tilápia (tailandesa e nilótica) e determinaram os seguintes teores relacionados com lipídios: 3,0 % para a linhagem tailandesa (produto semi-gorduroso) e 1,9 % para a nilótica (pescado magro).

De acordo com Oetterer, Siqueira e Gryscek (2004), em estudos realizados com a tilápia do Nilo, mostraram teores de 1,1 % e 78,4 % respectivamente para cinzas e umidade. Os valores encontrados por estes autores estão próximos aos obtidos no presente estudo.

CONCLUSÃO

O conhecimento quantitativo da composição química dos músculos dos peixes é de interesse comercial e de grande importância para a formulação de uma dieta apropriada, como também na definição de procedimentos técnicos para as indústrias de processamento de pescado.

REFERÊNCIAS

AOAC - Association of Official Analytical Chemists. **Official Methods of Analysis**. 16 ed., Washington, D. C., 1995.

BIATO, D.O. Detecção e controle do *off flavor* em Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), por meio de depuração e defumação. **Dissertação**. Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, São Paulo, p.106, 2005.

GOKOGLU, N.; CENGIZ, E.; YERLIKAYA, P. Determination of the shelf life of marinated sardine (*Sardina pilchardus*) stored at 4 °C. **Food Control**, v. 15, p. 1-4, 2004

LEONHARDT, J. H.; CAETANO FILHO, M.; FROSSARD, H.; MORENO, A. M. Características morfológicas, rendimento e composição do filé de tilápia do Nilo, (*Oreochromis niloticus*), da linhagem tailandesa, local e do cruzamento de ambas. **Ciências Agrárias**, v. 27, p. 125 – 132, 2006.

OETTERER, M.; SIQUEIRA, A. A. Z. C.; GRYSCEK, S. B. Tecnologias emergentes para processamento do pescado produzido em piscicultura. **Tópicos Especiais em Piscicultura de Água Doce Tropical Intensiva**, Cap. 15, p. 481-500, 2004.

YEANNES, M.I., CASALES, MR. Modifications in the chemical compounds and sensorial attributes of *Engraulis anchoita* fillet during marinating process. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 28(4), 798-803, 2008.