**PATÊ DE CORVINA (*Micropogonias* furnieri): AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS**

**RODRIGUES, Marcy Heli**

**QUADROS, Camila**

**CAVALHEIRO, Paola**

**SOUZA, Michele**

**PRENTICE, Carlos**

**marcyheli@hotmail.com**

**Evento: 13° Mostra da Produção Universitária**

**Área do conhecimento: Ciências Agrárias**

**Palavras-chave:** emulsão cárnea, pasteurização, pescado.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com a legislação brasileira, entende-se por pasta ou patê, o produto cárneo industrializado obtido a partir de carne e/ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformado em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado, podendo ser cozido, pasteurizado ou esterilizado (BRASIL, 2000).

O pescado pode ser utilizado como matéria-prima para a produção do patê, já que é de fácil digestibilidade, excelente fonte de proteínas de alto valor proteico, vitaminas A, D e complexo B, ácidos graxos essenciais e minerais (BRUSCHI, 2001). A corvina (*M. furnieri*) é um pescado localmente disponível durante todo o ano, sendo abundante na região de Rio Grande RS, além de ser de baixo custo e consumo pela população, apesar de apresentar benefícios nutricionais significativos, como alto teor de proteínas e baixo teor de gordura.

Diante disto, o presente trabalho teve por objetivo aumentar o consumo de pescado pela população, por meio da elaboração e avaliação de um produto novo diferenciado como o patê de músculo de corvina pasteurizado, bem como agregar valor à corvina, um pescado de baixo custo.

**2 REFERENCIAL TEÓRICO**

A corvina é uma das espécies mais abundantes e intensamente exploradas da plataforma continental do sul e sudeste do Brasil, e que vem sendo estudada desde o início da pesca industrial na região sul, podendo atingir 70 cm de comprimento. Apresenta ampla distribuição geográfica, sendo encontrada no Atlântico, desde o México até Argentina (ELDSON; GILLANDERS, 2002).

O patê deve conter obrigatoriamente no mínimo 30% da matéria-prima que o designa como tal, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio. Já de ingredientes opcionais, pode-se conter gordura animal e/ou vegetal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, leite em pó, amido, aditivos intencionais, condimentos, aromas e especiarias, vegetais e entre outros (BRASIL, 2000).

3 MATERIAIS E MÉTODOS (ou PROCEDIMENTO METODOLÓGICO)

A matéria-prima foi obtida diretamente com fornecedores da região na cidade de Rio Grande. Durante o desenvolvimento do patê estão sendo realizadas análises físico-químicas (pH, atividade de água, cor instrumental, textura e composição proximal). Para a elaboração do patê, as etapas foram as seguintes: beneficiamento e filetagem da matéria-prima, cozimento, trituração, emulsificação, adição de ingredientes, homogeneização, envase em frascos de vidro, pasteurização a 80 °C durante 1h, resfriamento em banho de água e gelo, rotulagem e manutenção do produto final sob refrigeração à temperatura de 7 °C. Durante o desenvolvimento do patê já foram realizadas análises de composição proximal (umidade, cinzas, proteínas e lipídios), conforme procedimentos da AOAC (2000). Outras determinações, tanto microbiológicas como sensoriais, serão realizadas para finalizar o produto.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após processamento, a composição proximal do patê elaborado apresentou, em termos de umidade, cinzas, lipídios e proteínas, a quantidade de 55, 5, 23 e 24%, respectivamente. A legislação brasileira (BRASIL, 2000) estabelece que para o patê estar nos padrões de identidade e qualidade deve apresentar umidade (máx.) de 70%, gordura (máx.) de 32%, proteína (mín.) de 8%. De acordo com isto, afirma-se que visando a composição do produto, se obedece os requisitos estipulados pela norma vigente.

**5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Será possível incentivar o consumo da população por matérias primas com baixo valor comercial, porém de alto valor nutricional, como a corvina, através da elaboração de novos produtos para consumo popular, similares a produtos de apelo tradicional.

REFERÊNCIAS

AOAC. **ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS**., 16th edn. Washington, D.C.2000.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa no 21, de 31 de julho de 2000.**Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade** **para patês.** Anexo I. Brasília, DF, 2000, 4p.

BRUSCHI, F. I. **Rendimento, composição química e perfil de ácidos graxos de pescados e seus resíduos: uma comparação**. Trabalho de Conclusão de Curso. UNIVALI. Itajaí, SC, P.48,2001.

ELSDON, T. S.; GILLANDERS, B. M. **Interactive effects of temperature and salinity on otolith chemistry: challenges for determining environmental histories of fish.** Fish Aquatic Science. v.59, p.1796-1808, 2002.