



**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE “CRABURGER” OBTIDOS DA
POLPA DE CARANGUEJO (*Ucides cordatus* Linnaeus, 1763)**

BARBOSA, Joseane do Socorro Gama¹; OLIVEIRA, Joyce Cardim²; BASTOS, Danielle Lucas¹; RIBEIRO, Ilana de Araújo¹; ABRUNHOSA, Jacqueline Pompeu³

¹Discente de Engenharia de Pesca, Universidade Federal Rural da Amazônia; ²Mestranda do PPG em Aquicultura e Recursos Aquáticos Tropicais, Universidade Federal Rural da Amazônia; ³ MSc. Biologia Ambiental e professora Assistente do Instituto Socioambiental e de Recursos Hídricos, Universidade Federal Rural da Amazônia. Emails: josiane.barbosa2009@hotmail.com; cardimjoyce@yahoo.com.br; daniellelubas@hotmail.com; ribeiro.ilana@gmail.com; jpabrunhosa@yahoo.com.br.

RESUMO: O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas de hambúrguer elaborado com carne de caranguejo, com o intuito de agregar valor à carne desse crustáceo, proporcionando um alimento de qualidade para o consumidor. Para isso, determinou-se a composição físico-química por meio das seguintes análises em triplicatas: umidade, proteína, cinzas, lipídios, carboidratos e valor calórico. Os valores encontrados pelas análises físico-químicas mostraram que o hambúrguer apresentou 60,77% de umidade; 12,98% de proteínas; 2,72% de cinzas; 3,8% de lipídeos; 19,73% de carboidrato e 165,04 Kcal de valor calórico. Neste contexto, foi verificado ser viável a elaboração do “craburger”, por se tratar de uma alternativa que estimula o consumo de caranguejo.

Palavras-chave: Caranguejo, elaboração, composição química.

ABSTRACT: The objective of this study was to evaluate the physico-chemical burger made with crab meat, with the aim of adding value to the meat of crustaceans, providing a quality food for consumers. For this, we determined the physical-chemical composition through the following analysis in triplicate: moisture, protein, ash, lipids, carbohydrates and calories. The values found by physical and chemical analyzes showed that the burger had 60.77% moisture, 12.98% protein, 2.72% ash, 3.8% lipids, 19.73% carbohydrate and 165, 04 Kcal caloric value. In this context, it was found to be feasible to compile the "craburger", because it is an alternative that encourages the consumption of crab.

Keywords: Crab, preparation, chemical composition.



INTRODUÇÃO: O caranguejo-uçá, *Ucides cordatus* (Linnaeus, 1763), ressalta-se como um dos recursos mais explorados no Brasil, ocorrendo desde o Amapá até Santa Catarina. É um importante recurso pesqueiro, com elevado valor socioeconômico, gerando emprego e renda para várias famílias que habitam zonas litorâneas (LEGAT et al., 2006). A carne de caranguejo-uçá representa uma fonte de renda para muitos pescadores na região Norte, especificamente no estado do Pará (MIYAKE et. al., 2009). O processo de extração da carne do caranguejo-uçá ocorre de forma artesanal, sendo que os próprios “tiradores”, juntamente com suas famílias, realizam esse procedimento. Os estabelecimentos que fazem tal atividade não possuem uma infraestrutura apropriada (MIYAKE et.al., 2009).

A elaboração de produtos tecnológicos a partir do pescado, além de proporcionar aproveitamento integral, até mesmo de espécies de baixo valor comercial, aumenta sua vida de prateleira, agrega valor, amplia o consumo, além de originar empregos, principalmente no meio rural, em se abordando de pescado de água doce. Para tanto, é indispensável a elaboração de pesquisa na área de tecnologia do pescado, beneficiando-os, prioritariamente, na forma de produtos comestíveis como fishburger, nuggets, lingüiça, quibe, surimi e seus derivados, entre outros (MARENGONI et al., 2009).

Com o intuito de agregar valor a carne de caranguejo, a proposta do presente trabalho foi a elaboração e caracterização físico-química do “craburger”, a fim de contribuir com a popularização do consumo de caranguejo e oferecer uma alternativa prática e principalmente saudável para diversificar e agradar ao paladar do consumidor.

MATERIAIS E MÉTODOS: Para este experimento utilizou-se 12 caranguejos adquiridos vivos numa feira livre de Belém-PA, no mês de março de 2012. Após a coleta, os indivíduos foram devidamente acondicionados e conduzidos ao Laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto Sócio Ambiental e dos Recursos Hídricos (ISARH), localizado na Universidade Federal Rural da Amazônia, campus Belém, onde foi elaborado o “craburger” conforme Tabela 1.



Tabela 1: Ingredientes e formulação utilizados na elaboração do “craburger”

INGREDIENTES	FORMULAÇÃO
Carne de caranguejo	164,7g
Farinha de trigo	50,0g
Sal	2,1g
Cheiro verde	2,0g
Cebolinha	2,0g
Tempero completo (alho, cebola)	5,0g
Óleo	1,5mL

*Rendimento 4 porções de “craburger”

Inicialmente todos os ingredientes foram devidamente pesados e reservados. Os caranguejos foram lavados e cozidos previamente, e a carne retirada manualmente com auxílio de equipamentos domésticos (colheres e facas). Em seguida todos os ingredientes foram corretamente homogeneizados (misturados) e a massa obtida foi moldada em unidades de aproximadamente 60g. Os “craburgers” foram embalados em papel filme e armazenados em congelador doméstico.

Foram realizadas análises físico-químicas em triplicata obtidas pela determinação da composição centesimal através de umidade por secagem em estufa de circulação de ar forçada (105°C), resíduo por incineração – cinzas (550°C /6hr), determinação de proteínas pela metodologia de microKjedhal, lipídeos pelo método de Soxhlet e determinação de carboidratos por diferença, conforme as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2005). A determinação do valor calórico da formulação foi de acordo com Franco (1989), ou seja, multiplicando-se a porcentagem de carboidratos e proteínas por 4,0 Kcal /g e de gordura por 9,0 Kcal/g.

Os resultados foram avaliados através de diferença de médias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados das análises físico-químicas do “craburger” estão demonstrados na Tabela 2.

Tabela 2. Composição físico-química do “craburger”.

Parâmetros analisados	Resultados
Umidade (%)	60,77
Cinzas (%)	2,72
Lipídeos (%)	3,8



Proteínas (%)	12,98
Carboidratos (%)	19,73
Valor Calórico Kcal/100g	165,04

O teor de umidade para o “craburger” correspondeu a 60,77%. O teor de cinzas foi de 2,72% resultantes da adição de tempero completo que continham sal em sua composição. Os “craburgers” obtidos apresentaram teor médio de proteínas de 12,98 %. Sabe-se que as proteínas são componentes majoritários dos alimentos que influem diretamente em suas características sensoriais e, portanto, em sua aceitabilidade. O valor de lipídeos correspondeu a 3,8%. No que se refere aos carboidratos, o “craburger” apresentou valor de 19,73% em decorrência, possivelmente, da adição de farinha de trigo para conseguir a textura adequada. As amostras de hambúrguer de caranguejo apresentaram valor calórico médio de 165,04 (Kcal/100g) isto se deve, principalmente, ao teor de proteína e do carboidrato adicionado no produto.

De acordo com Silva (2011) no estudo da determinação da composição centesimal da carne de caranguejo obtidas pelo método experimental em Belém-PA encontrou 77,85% umidade, 1,53% cinzas, 0,90% lipídeos, 16,19% proteínas, 3,53% carboidratos, 86,98 Kcal valor calórico. Santos, et al. (2010) encontraram valores de 55,10% umidade, 3,01% cinzas, 21,50% proteínas, 1,72% lipídeos, 18,67% carboidratos e 176,16 Kcal/100g em um produto reestruturado “crabstick” à base de carne de aratu.

CONCLUSÃO: A apresentação de uma alternativa de consumo de carne de caranguejo-uçá e de fácil preparo como o “craburger”, estimula o consumo de produtos de pescado, tornando-se mais atrativo para o consumidor com foco numa alimentação saudável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Universitária Champagnat.
- FRANCO, G. Tabela de composição química dos Alimentos. 9º ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 307p.



- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição. São Paulo, 2005.
- LEGAT, J. F. A.; LEGAT, A. P.; PEREIRA, A. L. M.; GÓES, L. C. M.; ROUTLEDGE, E. A. B. Biologia, ecologia e pesca do caranguejo-uçá /- Teresina: Embrapa Meio-Norte; Brasília, DF; MAPA. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, 2006.
- MARENGONI, N. G. et al. Caracterização microbiológica, sensorial e centesimal de “fishburgers” de carne de tilápia mecanicamente separada. Rev. Bras. Saúde Prod. An., v. 10, n. 1, 2009.
- MIYAKE, S. T. M.; BICHARA, C. M. G.; SILVA, F. E. R.; BITTENCOURT, R. H. F. P. M.; SILVA, M. C. Avaliação das boas práticas de fabricação (bpf) durante a obtenção da carne de caranguejo-uçá, *ucides cordatus* (linnaeus, 1763). 35º Congresso Brasileiro de Medicina Veterinária: Anais eletrônicos. Gramado/RS: CONBRAVET, 2008.
- OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de Pesca: ciência e tecnologia do pescado. São Paulo: Varela, v. 2, 1999.
- SANTOS, R. M.; REIS, I. A. O.; SOUZA, J. F.; NUNES, M. L. Características físico-químicas e sensoriais de um produto reestruturado – Crabstick, à base de carne de aratu. Universidade Federal de Sergipe. Sergipe. SCIENTIA PLENA. vol. 6, num. 3. 5p. 2010.
- SILVA, F. E. R. Carne de caranguejo-ucá (*Ucides cordatus*, Linnaeus, 1763): obtenção, beneficiamento, qualidade bacteriológica e físico-química. Dissertação de doutorado em medicina veterinária. Universidade Federal Fluminense. Niterói. 89p. 2011.