

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE NUGGETS DE PIRARUCU (*Arapaima gigas* SCHINZ, 1822) TENDO FIBRA DE CAJU COMO INGREDIENTE

Leilane Silva Ribeiro¹, Maria do P. Socorro Silva da Rocha², Raimundo Silva de Souza³

1. Universidade do Estado do Amazonas (UEA) - Iranduba/AM/Brasil, Curso de Tecnologia em Alimentos
e-mail: leilane_ri@outlook.com
2. Universidade do Estado do Amazonas (UEA) - Manaus/AM/Brasil, Curso de Tecnologia em Alimentos
3. Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (INPA) - Manaus/AM/Brasil
Coordenação de Tecnologia e Inovação

O pirarucu é uma espécie nativa da região Amazônica. Dentre suas características estão: a excelente qualidade proteica da carne, grande aceitação por parte dos consumidores, rusticidade para o manejo e elevada taxa de crescimento, o que motiva o emprego da espécie na piscicultura, atividade esta de elevada importância econômica para a região. A utilização do pedúnculo de caju é direcionada à produção industrial de sucos e doces, gerando resíduos. A elaboração e o consumo de produtos obtidos a partir do pedúnculo de caju proporciona uma alternativa de aproveitamento, além da possibilidade de diversificar a dieta da população. O objetivo deste trabalho foi determinar as características físico-químicas de nugget de pirarucu enriquecido com fibras do caju. Foram elaboradas três formulações, denominadas de FA, FB e FC (0%; 30% e 60% de bagaço do caju, respectivamente), sendo os dados avaliados por meio da análise de variância (ANOVA) e teste Tukey para a comparação das médias. As análises de composição centesimal apresentaram os seguintes resultados: para umidade, 77,36%; 67,73% e 66,36%; para proteínas, 16,47%; 10,56% e 9,35%; para lipídeos, 5,72%; 4,48% e 3,37; fibras, (0,76%; 1,81% e 1,89% e cinza, 1,29%; 1,32% e 1,29%, representando, respectivamente, as formulações: FA 0%; FB 30% e FC 60% de fibra de caju. Entre as formulações de nuggets de pirarucu destaca-se a FB, com proteínas e fibras de acordo com a legislação vigente. A legislação brasileira determina que os empanados devam apresentar em sua composição centesimal o mínimo de 10% de proteínas, sendo que, para fibras, não estabelece valores. Verificou-se que os nuggets aos quais foram acrescidas fibras de caju apresentaram valores percentuais menores em relação aos lipídeos e maiores em relação às fibras. A carne do pescado é de excelente valor nutritivo, rica em proteínas, vitaminas do complexo B, minerais e ácidos graxos, sendo a quantidade de fibra ingerida de extrema importância para o organismo humano, o que torna a elaboração e o consumo de um produto diferenciado rico em nutrientes uma alternativa que garante a disponibilidade de novos alimentos de qualidade a todos os indivíduos.

Palavras-chave: peixe, fruta

Apoio financeiro: Universidade do Estado do Amazonas (UEA)