

AVALIAÇÃO FÍSICA DE MACARRÃO ADICIONADO DE CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO

Izabete de Oliveira Lara Pacheco^{1*}, Jacira Moreira de Campos¹,
Anaqueli Lucia Pedroso¹, Geodriane Zatta Cassol², Luciana Kimie Savay-da-Silva¹

1. Laboratório de Tecnologia de Carnes, Pescado e Derivados (LabCarPesc), Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá
Endereço/Address: Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 – CEP: 78060-900 – Cuiabá, MT
* e-mail: isabetepacheco@gmail.com)
2. Pós-graduanda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo
Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso – Cuiabá, MT

O macarrão é um alimento de rápido consumo e preparo, porém, possui baixa qualidade nutricional, sendo rico em carboidratos e pobre em proteínas. Objetivou-se, neste trabalho, avaliar as alterações das características físicas de macarrões adicionados de Concentrado Proteico de Pescado (CPP). Foram elaboradas três diferentes formulações de macarrão tipo talharim, contendo: farinha de trigo (250 g na formulação padrão), óleo (15 mL), água (125 mL), sal (3 g) e CPP. As formulações diferiam com relação à substituição parcial da farinha de trigo por CPP de tambaqui (*Colossoma macropomum*): P (Padrão) (0%); T1 (15%); T2 (20%). Para avaliar a qualidade física das massas realizaram-se as análises de tempo de cozimento, aumento da massa pós-cozão, perda de sólidos na água de cozimento e cor instrumental (tanto para a massa fresca, quanto para a cozida). Percebe-se que o tempo de cozimento aumentou conforme o acréscimo de CPP nas massas elaboradas (P=4 min; T1=6 min; T2=7 min). Com relação ao percentual de aumento da massa, notou-se que o acréscimo de CPP influenciou negativamente nesse parâmetro, observando-se diferença estatística significativa entre a formulação P (108,04%) e as demais (T1=72,74%; T2=72,87%). A massa de T1 (4,30%) demonstrou ser de melhor qualidade com relação à perda de sólidos solúveis, pois apresentou os menores valores médios, diferenciando-se estatisticamente de P (8,89%) e T2 (7,96%), provavelmente devido ao menor tempo de cozimento, com relação a T2, e acréscimo de CPP, com relação a P. Notou-se ainda que a perda de sólidos foi reduzida com o acréscimo de CPP nas massas (T1 e T2). Para análise de cor, verificou-se que para L* não houve diferença estatística significativa entre os tratamentos testados nas massas cruas (P=66,62; T1=66,32; T2=65,5), embora tenha sido observada diminuição numérica da luminosidade das amostras conforme o acréscimo de CPP nas massas. Por outro lado, o inverso foi observado nas massas cozidas (P=58,06; T1=59,30; T2=62,22), havendo diferença estatística significativa apenas entre os tratamentos P e T2. O mesmo padrão de variação foi observado para a* e b*, tanto na massa crua como na cozida. Para a* houve diferença significativa entre a massa P (0,43) e T1 (-0,52) e T2 (-0,39) na massa crua, já para a cozida observou-se diferença estatística apenas de P (-1,95) com relação a T1 (-1,50) e T2 (-1,50). Para b*, na massa crua, não houve diferença estatística entre P (16,12) e T1 (15,50), mas essas duas diferiram estatisticamente de T2 (14,68). Já na massa cozida foi P (5,16) que diferiu estatisticamente de T1 (9,93) e T2 (9,79). Conclui-se que a adição de CPP em massas de macarrão exerce influência nos parâmetros de qualidade física das mesmas, sendo essa positiva com relação à perda de sólidos solúveis e negativa com relação ao tempo de cozimento, aumento da massa e cor.

Palavras-chave: massa fresca, qualidade de macarrão, tambaqui

Apoio financeiro: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)