



CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE *FISHBURGUER* ENRIQUECIDO COM ERVA MATE MICRONIZADA

Rejane Sigaran de Aguiar, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana
Fernanda Rodrigues Goulart Ferrigolo, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana

Alexandra Pretto, zootecnista, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana
Jessica Cristina Verus Villanova, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Campus Uruguaiana

Kimberly Costa Dias, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa Campus Uruguaiana

rejaneaguiar.aluno@unipampa.edu.br

O pescado é considerado um dos alimentos de origem animal com maior valor nutricional, pois sua carne é rica em proteína de alto valor biológico, ácidos graxos poli-insaturados, vitaminas e minerais, sendo uma fonte de alimento amplamente recomendada por médicos e nutricionistas para a manutenção da saúde. No entanto, sua composição, associada com o pH próximo a neutralidade e a alta atividade de água nos tecidos tornam a carne de peixe e seus subprodutos como alimentos altamente perecíveis. Neste sentido, a incorporação de antioxidantes naturais, durante o processamento do pescado, é uma alternativa sustentável e segura, que proporciona características organolépticas desejáveis à carne. E em paralelo, contribui para o enriquecimento nutricional do produto e incentiva o consumo de carne de pescado. Uma das grandes tendências da indústria de processamento de alimentos, é a produção de alimentos de conveniência, nesse âmbito destaca-se o *fishburger*, que é um produto de rápido e fácil preparo, o qual é bastante atraente àquele consumidor que busca por alimentos saudáveis e práticos. Como fonte de antioxidantes naturais, destaca-se a erva mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.), a qual é um ingrediente rico em ácidos fenólicos e flavonoides, que tem ação de inibir e retardar a oxidação. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo avaliar a adição de erva mate micronizada em *fishburger* panga (*Pangasius hypophthalmus*). O presente estudo foi realizado na Universidade Federal do Pampa, Uruguaiana, RS. Como matéria prima foram adquiridos filés de panga em mercado local na cidade de Uruguaiana, RS. Cinco formulações de *fishburger* foram desenvolvidas, conforme a seguir: 0% de adição de erva mate micronizada (EMM); 0,5% de adição de EMM; 1,0% de adição de EMM; 1,5% de adição de EMM e 2,0% de adição de EMM. Além de filés de panga e erva mate micronizada, aos *fishburguers* foram adicionados os seguintes ingredientes: proteína de soja texturizada, farinha de trigo, pimenta preta, pasta de alho, especiarias e sal. Os *fishburgueres* foram moldados manualmente, embalados em saco plástico e congelados (-18°C) até a etapa de realização das análises. Os *fishburguers* foram avaliados quanto aos teores de Proteína Bruta (PB) (N x 6,25 pelo método- Kjeldahl), matéria Seca (MS) (105°C/h) e matéria mineral (MM)cinzas (500°/h). Foram analisadas 3 amostras de *fishburger* de cada tratamento. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey, em nível de 5% de significância. Conforme os parâmetros avaliados, não foram observadas diferenças significativas para os níveis de PB, sendo que os resultados

variaram de $15,00 \pm 0,18\%$ de PB, a $15,68 \pm 0,99\%$ de PB. Para MS, foram observados significativamente maiores valores nos *fishburguers* com adição de 1% ($30,89 \pm 0,54\%$ MS) e 1,5% ($30,88 \pm 0,55\%$ MS) de EMM comparado aos *fishburguers* com adição de 2% EMM ($32,55 \pm 1,75\%$ MS). Já, para cinzas, não foram observadas diferenças significativas, sendo que os valores variaram de $2,27 \pm 0,49\%$ de MM a $2,48 \pm 0,51\%$ de MM. Apesar do teor de matéria seca ser superior nos *fishburguers* com adição de 1% e 1,5% de EMM, os valores encontrados são semelhantes aos relatados em *fishburguers* produzidos com outras espécies de peixes. A matéria seca é um dos componentes mais sujeitos a alteração na carne, sendo altamente influenciado pela dieta recebida, idade e tamanho dos peixes, sexo, sistema reprodutivo, estágio, parte do corpo analisada, época do ano e temperatura da água. A análise da composição química de *fishburger* permite a padronização de alimentos através de critérios nutricionais, fornece informações para escolha de caráter dietético e permite o acompanhamento de processos industriais a fim de garantir a qualidade do pescado consumido.

Agradecimentos: Ao CNPq pelo financiamento da bolsa PIBIC.

Palavras-chave: Pescado; Perecível; Antioxidante; Parâmetros físico-químico; *Pangasius hypophthalmus*.