ELABORAÇÃO E ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA DE RESÍDUO DE CURIMBA (*Prochilodus lineatus*)

SILVA, Rayane Góis da[1] (ray_any12@hotmail.com); **SOUZA, Ana Claudia Silva de**[1] (anaclaudiass12@outlook.com); **FUZINATTO, Mariana Manfroi**[2] (mariana.fuzinatto@gmail.com); **ZIMMER, Fernanda Caspers**[3] (fernandacasperszimmer@gmail.com).

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;
[2]Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;
[3]Doutoranda do curso de Química da UEM – Maringá.

O pescado por ser benéfico em vários aspectos, gera uma preferência de consumo mais saudável do que as demais carnes. Este projeto tem como o objetivo agregar valor aos resíduos de peixe que são descartados, dessa forma elaborando e caracterizando a farinha obtida a partir desses resíduos (cabeça) do peixe Curimba (*Prochilodus lineatus).* A farinha foi elaborada no Laboratório de Alimentos da UEMS Unidade de Naviraí. As cabeças foram descongeladas, limpas e submetidas à cocção, por aproximadamente 40 minutos. Após a cocção a água foi escorrida e as cabeças foram prensadas para a retirada do excesso de água e do restante de óleo (presente naturalmente na cabeça do peixe), em seguida essa massa foi levada para estufa para secagem por aproximadamente 20 horas a 60 ºC. Depois do resíduo seco o mesmo foi triturado em moinho de facas até atingir granulometria de 60 mesh, em seguida a farinha foi pesada e embalada a vácuo e armazenada em congelador (±-6 ºC) para não haver degradação. Com a farinha já pronta, a mesma foi submetida a análise centesimal (teores de umidade, lipídios, proteína, cinzas), análise de cor e cálculo de calorias, seguindo a metodologia proposta pela Association of Official Analytical Chemists. As análises foram realizadas em triplicata. A farinha de resíduo de Curimba apresentou como componente majoritário a proteína (33,95% ± 3,15), alto teor de lipídios (20,84% ± 2,33), o teor de umidade apresentou-se baixo (2,24% ± 0,06) estando de acordo com os padrões do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que estabelece que farinhas não devem conter teores maiores que 12% de umidade. O teor de cinzas foi de 28,83% (± 0,11), este teor está diretamente relacionado com a presença de espinhas, fragmentos de pele e ossos de peixe. O parâmetro luminosidade foi de L* (51,91 ± 0,018), mostrando ser uma farinha de luminosidade intermediaria e cromaticidades a* e b* (4,47 ± 0,021), (17,45 ± 0,043) respectivamente, tendo como característica a coloração amarelada. Para o valor calórico foi obtido um total de 180 Kcal, se mostrando uma amostra de baixo valor calórico, pois ela apresenta baixo teor de carboidrato e alto teor de proteína. Além da composição centesimal, cor e calorias a farinha apresentou valores de macrominerais como (Sódio e Potássio), (465,25 ± 1,22) mg 100 g^{-1} de Sódio e (275,97 ± 0,77) mg 100 g^{-1} de Potássio se mostrando uma fonte rica nesses minerais, e uma Aw de (0,43 ± 0,018). A farinha de Curimba pode ser aplicada em diversos alimentos, melhorando a qualidade nutricional das refeições e diminuindo seu valor calórico. Além disso, tal uso daria um destino nobre e esse resíduo.

Palavras-chave: peixe, cabeça de peixe, composição proximal.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Iniciação Científica - PIC/UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.