

FISHBURGERS DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA DO NILO (*OREOCHROMIS NILOTICUS*) REVESTIDO COM QUITOSANA.

Lethicia Vieira de Mesquita Machado, Claudia Vieira Brandão, Diego Alves do Vale, Katharynna Gama de Carvalho, Bartolomeu Warlene Silva de Souza

O aproveitamento integral do pescado está na ordem do dia, ou seja, os resíduos (sobras) que, normalmente, seriam descartados em lixões, gerando problemas ambientais e econômicos, estão sendo utilizados para produzir subprodutos como a CMS e com isso novos produtos como o Fishburguer estão sendo produzidos. Com o objetivo de agregar valor a um produto e protegê-lo de deteriorações enzimáticas, microbiológicas e reações oxidativas, foram elaborados e avaliados Fishburguers de carne mecanicamente separada, CMS, de tilápia do Nilo. Foram feitos 25 Fishburguers por tratamento, o controle (CON), o glazing (GLA) e o quitosana 1% (QUI). Os Fishburguers foram armazenados (-18°C) e avaliados durante 180 dias. Durante esses 180 dias, os Fishburguers (triplicata) passaram por análises físico-químicas, microbiológicas, a composição centesimal foi feita apenas no início e no fim do experimento. Os resultados mostraram que na composição centesimal dos Fishburgers não houve diferença entre os tratamentos, em relação com as bases voláteis totais, só apresentou valores altos nos 150 dias de experimento, já no pH houve uma pequena diferença no tratamento com quitosana apresentando um pH menor, nas análises microbiológicas, houve uma diferença significativa no tratamento com quitosana em relação aos demais. A oxidação lipídica apresentou diferença entre os tratamentos, e o tratamento com quitosana mostrou uma ação antioxidante. Concluímos que o uso de quitosana como revestimento para proteção e aumento de vida de prateleira dos Fisburguers foi eficaz no presente estudo.

Palavras-chave: Fishburguer. Quitosana. Revestimento. Tilápia do Nilo.