

ESTUDO DA VIABILIZAÇÃO TECNOLÓGICA DO BISCOITO SABORIZADO DE PEIXE

Naina Juciandra Silva Vamain¹
Joel Makuntima De Almeida Veloso²
Janaina Maria Martins Vieira³

RESUMO

Introdução: O consumo de pescado no Brasil ainda é considerado baixo, apesar do seu elevado valor nutricional. Os peixes são excelentes fontes de proteínas de alta qualidade e ácidos graxos essenciais (como o ômega-3), que trazem diversos benefícios à saúde. No entanto, a alta perecibilidade do peixe fresco e a falta de praticidade no preparo dificultam sua inclusão frequente na dieta da população. **Objetivo:** Desenvolver um biscoito salgado saborizado utilizando filé de tilápia. **Metodologia:** O estudo foi conduzido nos laboratórios da UNILAB, utilizando filés de tilápia provenientes da Fazenda Experimental Piroás e demais ingredientes adquiridos no comércio local. O processamento do pescado envolveu as etapas de higienização, filetagem, cozimento por 5 minutos e desfofagem (desfiamento). A partir dessa matéria-prima, foram elaboradas duas formulações experimentais de biscoitos salgados de trigo: a Formulação 1, contendo 20g de filé de peixe, e a Formulação 2, com 30g. Após os processos de modelagem, forneamento e resfriamento, os produtos foram avaliados quanto a aparência e viabilidade. **Resultados:** Os resultados demonstraram que o peixe bruto (480g) sofreu uma perda de peso progressiva ao longo das etapas de limpeza e filetagem. A Formulação 1 apresentou superfície lisa, firme e coloração amarelo-dourado claro, assemelhando-se a um biscoito salgado comercial. Por outro lado, a Formulação 2 exibiu uma superfície mais rústica e áspera, não tão firme e coloração dourada mais intensa (com pontos escuros). Pode-se relacionar isto à maior retenção de umidade natural da carne de peixe. **Conclusão:** O desenvolvimento do biscoito saborizado com tilápia é tecnologicamente viável e representa uma alternativa inovadora para a segurança alimentar, pois o processo de assamento elimina a rápida perecibilidade do peixe fresco e estende a sua vida útil. Grande área do CNPq: Ciências Agrárias. Em que medida o meu trabalho contribui para “Diversidade, Inclusão e Transformação Social”? Possui relação com o tema da Semana Universitária por trabalhar o desenvolvimento de um novo produto e fomentar a pesquisa entre os alunos. **Agradecimentos:** À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e à Fazenda Piroás pela disponibilização de insumos e espaços para que a pesquisa fosse realizada.

Palavras-chave: Inovação tecnológica; *Oreochromis niloticus*; Produtos de panificação.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, vamainnainajuciandra@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, joelveloso013@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br³