

## 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

### ELABORAÇÃO DE PATÊ DE CORVINA (*Micropogonias furnieri*): PASTEURIZADO AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS

RODRIGUES, -Marcy Heli  
QUADROS, Camila

CAVALHEIRO, Paola  
SOUZA, Michele  
PRENTICE, Carlos  
marcyheli@hotmail.com

Evento: 13º Mostra da Produção Universitária  
Área do conhecimento: Ciências Agrárias

**Palavras-chave:** emulsão cárnea, pasteurização, pescado.

#### 1 INTRODUÇÃO

De acordo com a legislação brasileira, entende-se por pasta ou patê, o produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformado em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado, podendo ser cozido, pasteurizado ou esterilizado (BRASIL, 2000).

O pescado pode ser utilizado como matéria-prima para a produção do patê, já que é de fácil digestibilidade, excelente fonte de proteínas de alto valor proteico, vitaminas A, D e complexo B, ácidos graxos essenciais e minerais (BRUSCHI, 2001). A corvina (*Micropogonias furnieri*) —é um pescado localmente disponível durante todo o ano, sendo abundante na região de Rio Grande- RS, além de ser de -baixo custo e consumo pela população, apesar de apresentar benefícios nutricionais significativos, como alto teor de proteínas e baixo teor de gordura.

Diante disto, o presente trabalho ~~tem-teve~~ por objetivo aumentar o consumo de pescado pela população, por meio ~~Da elaboração e avaliação de~~ um produto novo diferenciado como o patê de músculo de corvina pasteurizado, bem como agregar valor ~~à corvina, a-~~ um pescado de baixo ~~custo, -através da elaboração de um patê de músculo de corvina pasteurizado.~~

#### 2 REFERENCIAL TEÓRICO

A corvina (*Micropogonias furnieri*)—é uma das espécies mais abundantes e intensamente exploradas da plataforma continental do sul e sudeste do Brasil, e que vem sendo estudada desde o início da pesca industrial na região sul, podendo atingir 70 cm de comprimento. Apresenta ampla distribuição geográfica, sendo encontrada no Atlântico, desde o México até Argentina (ELDSON; GILLANDERS, 2002).

O patê deve conter obrigatoriamente no mínimo 30% da matéria-prima que o ~~designa~~ designa como tal, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio. Já de ingredientes opcionais, pode-se conter gordura animal e/ou vegetal, proteínas de

Formatado: Centralizado

Código de campo alterado

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Fonte: Não Negrito

Formatado: Justificado, Recuo:  
Primeira linha: 1,25 cm

Formatado: Justificado

Formatado: Cor da fonte: Automática

# 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

origem animal e/ou vegetal, açúcares, leite em pó, amido, ~~aditivos~~ aditivos intencionais, condimentos, aromas e especiarias, vegetais e entre outros (BRASIL, 2000).

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Recuo: Primeira linha: 0 cm

## 3 MATERIAIS E MÉTODOS (ou PROCEDIMENTO METODOLÓGICO)

Formatado: Fonte: Negrito

~~A obtenção da~~ matéria-prima foi ~~obtida~~ feita diretamente com fornecedores da região na cidade de Rio Grande. Durante o desenvolvimento do patê estão sendo realizadas análises físico-químicas (pH, atividade de água, cor instrumental, textura e ~~composição~~ proximal). Para a elaboração do patê, as etapas ~~consistiram em~~ foram as seguintes: ~~beneficiamento e filetagem da~~ cozimento da matéria-prima, ~~cozimento~~, trituração, emulsificação, adição de ingredientes, homogeneização, envase em frascos de vidro, pasteurização a 80 °C durante 1h, resfriamento em banho de água e gelo, rotulagem e manutenção ~~do produto final sob refrigeração~~ sob refrigeração à temperatura ~~de aproximadamente~~ 7 °C. Durante o desenvolvimento do patê já foram realizadas análises de composição ~~centesimal proximal~~ (umidade, cinzas, proteínas e lipídios), conforme procedimentos da AOAC (2000). ~~As demais~~ Outras determinações, ~~tanto microbiológicas como sensoriais, serão~~ estão sendo realizadas para finalizar o produto.

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Recuo: Primeira linha: 0 cm

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Recuo: Primeira linha: 0 cm

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Recuo: Primeira linha: 0 cm

## 4 RESULTADOS e E DISCUSSÃO

Após ~~processamento~~, a composição ~~centesimal proximal~~ do patê elaborado apresentou, em termos de umidade, cinzas, lipídios e proteínas, ~~a quantidade de~~ 55,5%, 5%, 23 e 24,23, % ??? e 24%, respectivamente. A legislação ~~brasileira~~ (BRASIL, 2000) estabelece que para o patê estar nos padrões de identidade e qualidade deve apresentar umidade (máx.) de 70%, gordura (máx.) de 32%, proteína (mín.) de 8%. De acordo com isto, afirma-se que ~~o produto visando a~~ composição do produto, se obedece aos requisitos estipulados pela norma vigente.

Formatado: Recuo: Primeira linha: 0 cm

Formatado: Fonte: Espanhol (Espanha - tradicional)

Formatado: Cor da fonte: Automática

Formatado: Cor da fonte: Automática

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

~~Através da elaboração de novos produtos a base de~~ ~~pescado~~ ~~é~~ Será possível incentivar o consumo da população ~~por~~ ~~espessa~~ ~~matérias~~ primas ~~pouco~~ apreciadas com baixo valor comercial, porém de alto valor nutricional, ~~como a~~ corvina, ~~a~~ ~~través da elaboração de novos produtos para consumo popular, similares a~~ produtos de apelo tradicional.

Formatado: Cor da fonte: Automática

## REFERÊNCIAS

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS., 16th edn. Washington, D.C.2000.  
~~AOAC (2000) NÃO ENCONTREI.~~

[M1] Comentário: Faltou a referência da AOAC (2000)

Formatado: Fonte: Negrito

Formatado: Justificado

Formatado: Cor da fonte: Automática

BRASIL. Ministério da Agricultura. ~~Instrução~~ Instrução Normativa no 21, de 31 de julho de 2000. Regulamento técnico para ~~fixação~~ fixação dos padrões de identidade e qualidade para patês. Anexo I. Brasília, DF, 2000, 4p.

### 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

| BRUSCHI, F. I. **Rendimento, composição química e perfil de ácidos graxos de pescados e seus resíduos: uma comparação.** Trabalho de Conclusão de Curso. UNIVALI. Itajaí, SC, P.48,2001.

Formatado: Justificado

| ELSDON, T. S.; GILLANDERS, B. M. **Interactive effects of temperature and salinity on otolith chemistry: challenges for determining environmental histories of fish.** Fish Aquatic Science. v.59, p.1796-1808, 2002.

Formatado: Justificado