



**VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO**  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

**EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL**



**Categoria:** PIBICT

**Área de conhecimento:** Ciências Agrárias

## **ELABORAÇÃO DE EMPANADO DE PESCADO TIPO “NUGGET” ENRIQUECIDO COM FARINHA DE PUPUNHA (*Bactris gasipaes*)**

**Lucivan Vieira Lira<sup>1</sup>**

**Braulio Crisanto Carvalho da Cruz<sup>2</sup>**

**Denise Araújo da Silva<sup>2</sup>**

**Sávio Ferreira de Freitas<sup>3</sup>**

O Beneficiamento de produtos cárneos é uma maneira de agregar valor à produção da pecuária e pesqueira local, uma vez que, transforma com baixo custo produtos in natura em produtos processados. Entende-se por produtos derivados da carne, de preferência, obtidos a partir de carne fresca que sofra um ou mais tipos de processo, entre eles, cozimento, salga, defumação ou mesmo somente a adição de condimentos e temperos. O processamento da carne fresca visa, além da elaboração de novos produtos, a redução da perecibilidade, de problemas com o transporte e com o armazenamento, além de vantagens com relação ao aumento da vida de prateleira (Costa et al., 2011). O empanamento prolonga a vida útil pelo retardamento da oxidação, além de proteger a carne da desidratação e queima pelo frio durante o congelamento. Os Nuggets são definidos como produtos cárneos industrializados, com diversos ingredientes, moldados, e revestidos de coberturas apropriadas que lhes conferem suas características. Por sua vez, a pupunha (*Bactris gasipaes*) é um fruto de palmeira família *Arecaceae* (antiga *Palmae*). Pode crescer até 20m e é originária das florestas tropicais do continente americano. É muito conhecida e consumida pelas populações nativas da América Central até a Floresta Amazônica, sendo há séculos utilizada na sua alimentação. Portanto, esta pesquisa experimental teve por objetivo elaborar produtos cárneos (nuggets) a partir de filés de surubim e Tucunaré, empanados com farinha da pupunha, e avaliá-los quanto às características de produção. O experimento foi realizado no laboratórios de Agroindústria e Sementes do Instituto Federal de Roraima – IFRR, *Campus* Novo Paraíso, a elaboração do produto reestruturado tipo Nugget seguirá a metodologia descrita por Maia et al., (2012). A pupunha foi adquirida de produtores rurais no município de Rorainópolis, após lavagem e branqueamento o fruto foi despulpado e secado em estufa de circulação de ar, regulada a 55°C. Após a desidratação do material, o mesmo foi transformado em farinha utilizando um liquidificador industrial. Os pescados foram adquiridos em peixarias nos municípios de Rorainópolis, sendo das espécies: Surubim (*Pseudoplatyatomia coruscans*) e Tucunaré (*Cichla spp*) em 3 formulações (tratamentos) na massa para empanar, sendo: T1: Farinha de Trigo + Farinha de Rosca; T2: Farinha de Trigo + Farinha de pupunha; T3: Farinha de Pupunha. A incorporação de alimentos regionais a produtos convencionais traz uma série de benefícios à indústria alimentícia e a comunidade, como, diminuir custos de

<sup>1</sup>Bolsista PIBICT - IFRR/*Campus* Novo Paraíso, <sup>2</sup>Professor IFRR/*Campus* Novo Paraíso, <sup>3</sup>Discente do Curso técnico em Agropecuária IFRR/*Campus* Novo Paraíso

Autor correspondente: [lucivanvieiralira@gmail.com](mailto:lucivanvieiralira@gmail.com)



VI FÓRUM DE  
INTEGRAÇÃO  
AMAJARI - RORAIMA - 2017

EMPREENDEDORISMO E  
DESENVOLVIMENTO  
REGIONAL SUSTENTÁVEL



produção, contribuir com a economia da agricultura familiar, proporciona um manejo sustentável das espécies nativas com o extrativismo sustentável, insere no mercado novos produtos regionais. A produção da farinha da pupunha se dá de forma simples e com um alto rendimento, pôde-se observar um rendimento de 40% em relação ao fruto in natura, o que justifica a produção industrial. O empanamento do pescado com a farinha de pupunha melhorou as características organolépticas do produto, como odor, sabor e melhorou o aspecto visual, uma vez que, apresenta uma coloração amarelada que atrai mais o consumidor, no entanto, pôde-se observar que a falta de “liga” na massa dificulta o processo de empanamento quando comparado à farinha de trigo e farinha de rosca. A análise sensorial que esta em processo de finalização avaliará a aceitação deste produto pelo consumidor.

Palavras-chave: Beneficiamento; Pescado; Pupunha.

Apoio financeiro: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica - PIBICT/IFRR. Edital Nº 07/2016/IFRR/PROPESQ