

FREZZATTI, Regina

PROCESSAMENTO DO MEXILHÃO E AVALIAÇÃO DO SEU POTENCIAL PARA USO COMO FONTE DE NUTRIENTES DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Defesa:

26 de março de 2015

Membros da Banca Examinadora:

Profa. Dra. Andréa Lima dos Santos Schneider (orientadora)

Profa. Dra. Giannini Pasiznick Apati (coorientadora)

Prof. Dr. João Borges Laurindo (membro externo)

Prof. Dr. Ozair Souza (membro interno)

Resumo:

Santa Catarina é o principal estado produtor de ostras e mexilhões, responsável por 90% da produção nacional. Entretanto, o consumo de pescados no Brasil ainda é pequeno. Isto decorre deste alimento ser altamente perecível sendo disponível próximo aos seus locais de cultivo e a preferência dos consumidores em consumi-los frescos. Os mexilhões por possuírem ampla distribuição geográfica, serem organismos dominantes e de bom crescimento representam uma importante fonte de alimento em muitas partes do mundo. No entanto sua elevada perecibilidade inviabiliza sua comercialização em locais mais distantes de onde é cultivado. Devido a esta limitação territorial e alta perecibilidade dos frutos do mar, surgiu a preocupação em se obter novas formas de comercialização e consumo de pescados. Dentro deste contexto, a farinha de mexilhão da espécie *Perna perna* foi estudada neste trabalho como uma alternativa para a conservação do molusco, produzida por métodos experimentais de secagem e liofilização, seguida de trituração. No processamento os mexilhões foram adquiridos e acondicionados vivos em caixas de isopor e conduzidos até o Laboratório de Gastronomia da UNIVILLE onde foram higienizados, cozidos, desconchados e submetidos à secagem em estufa com circulação de ar nas temperaturas de 60 °, 75 ° e 90 °C. Em experimento paralelo também foram liofilizados e em seguida os mexilhões secos e liofilizados foram triturados para a formação da farinha e armazenados a temperatura ambiente. Foram feitas as determinações quanto a análise centesimal (teor de umidade, proteína, lipídios, cinzas e carboidratos e valor calórico), físico-químicas (pH) e microbiológica das amostras de farinha, sendo os micro-organismos pesquisados, coliformes a 45°C, *Staphylococcus coagulase positiva* e *Salmonella spp*, utilizando como instrumento normativo a RDC nº 12 de 2001, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária - ANVISA. Foram feitas as análises de Microscopia Eletrônica de Varredura para identificação dos diferentes grãos da farinha. Verificamos que conforme a temperatura de secagem aumenta, há a diminuição no teor de umidade e na atividade de água e com a desidratação o teor de proteína e cinzas concentraram. Os valores de pH atestaram o bom estado de conservação da farinha. No entanto a melhor temperatura de secagem escolhida foi a de 60 °C, pois degradou a menor quantidade de ômega 3 e 6, representando a melhor indicação para a nutrição humana. Foram efetuadas as curvas de secagem e as diferentes temperaturas apresentaram a mesma taxa de secagem.

Palavras chave: Mexilhão *Perna perna*, Secagem, Liofilização, farinha de mexilhão.