



Universidade: presente!



XXXI SIC

21.25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

DIFERENTES MÉTODOS DE COZÇÃO DO SALMÃO E SEUS EFEITOS NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA CENTESIMAL

Natália Machado Campos, Martine Elisabeth Kienzle Hagen

E-mail: natimcampos@hotmail.com

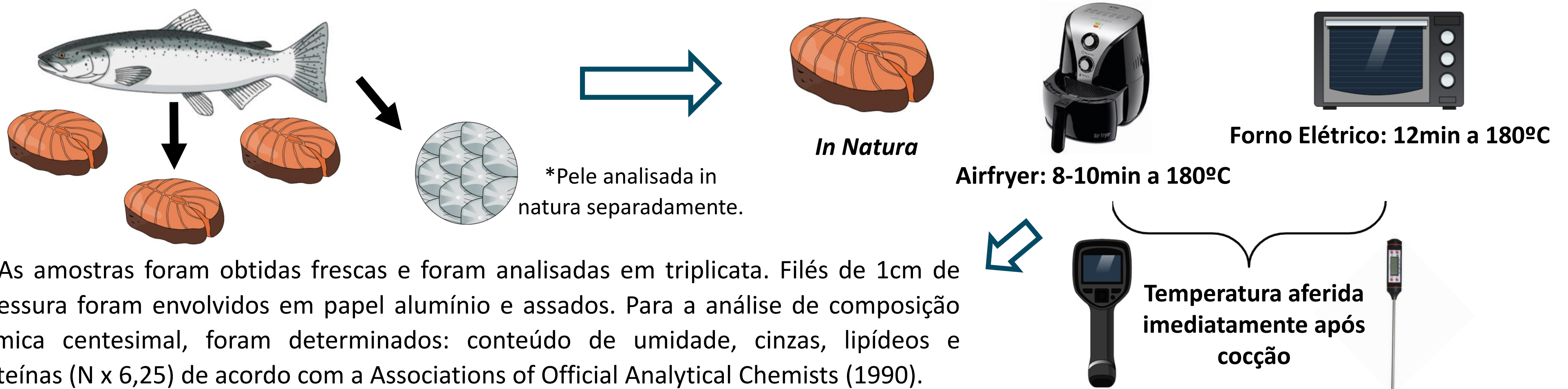
INTRODUÇÃO

Os diferentes métodos de cocção, temperatura e duração do processo ocasionam alterações químicas e físicas que podem modificar o valor nutricional do alimento. Conhecer a composição centesimal é importante para escolher o método que melhor preserva as características nutricionais e é importante para a elaboração de rótulos e fichas técnicas de preparo.

OBJETIVO

Analisar a composição química centesimal do salmão de cativo (*Salmo salar* L) *in natura* e submetido a dois métodos de cocção.

MÉTODOS



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1. Composição química centesimal de filés de salmão *in natura* e submetidos a dois métodos de cocção

	In Natura (média ± DP)	Forno (média ± DP)	Airfryer (média±DP)	Pele (média±DP)
Umidade	69,3 ± (0,2) ^a	61,9 ± (4,6) ^b	62,4 ± (1,4) ^b	57,6 ± (1,7) ^c
Proteínas	20,9 ± (1,2) ^a	24,5 ± (1,4) ^b	25,5 ± (1,9) ^b	30,9 ± (3,3) ^c
Lipídeos totais	6,0 ± (0,5)	11,2 ± (6,9)	11,7 ± (1,4)	9,8 ± (6,1)
Cinzas	1,2 ± (0,2)	1,5 ± (0,2)	1,4 ± (0,2)	0,9 ± (0,1)

Os resultados são médias de triplicatas ± desvio padrão. Letras diferentes na mesma linha indicam diferença significativa ($p < 0,05$) pelo Teste de Tukey.

O teor de proteínas dos filés de salmão processados em forno elétrico ou AirFryer foi de 17-22% maior do que os filés *in natura*. O teor de proteínas da pele *in natura* foi 48% maior do que o filé de salmão *in natura*. O teor elevado de proteínas é devido à perda de 12% de umidade durante o processamento, ocasionando maior concentração.

O mesmo foi observado em relação ao teor de lipídeos dos filés que, após serem processados, apresentaram um aumento de 86-95% quando comparados com os filés *in natura*. O teor de lipídeos da pele *in natura* é 63% maior do que o filé de salmão *in natura*. Identificamos que as temperaturas aferidas em termômetro digital do tipo espeto, após o processamento no forno elétrico e AirFryer, atingiram a média de 78°C e 80°C, respectivamente. Quando aferidas as temperaturas em termômetro do tipo infravermelho laser, após o processamento no forno e AirFryer, observamos médias de 60°C e 57°C, respectivamente. A diferença significativa entre os métodos de aferição de temperatura em alimentos quentes é observada em outros trabalhos e ocorre devido ao termômetro infravermelho laser registrar somente a temperatura da superfície do alimento, não se mostrando adequado para o uso de monitoração da temperatura em alimentos preparados quentes.

CONCLUSÃO

Foi possível identificar que o efeito dos dois métodos de cocção do salmão foi semelhante na composição centesimal, portanto, as duas opções de cocção representam boas escolhas para uma alimentação saudável. O termômetro do tipo espeto é mais adequado quanto à confiabilidade dos resultados, pois, a temperatura aferida no interior do alimento, superou a recomendação mínima da ANVISA de 60°C. O projeto está em andamento e serão analisados os ácidos graxos ômega-3 nos filés de salmão.