

Elaboração e caracterização de biscoito à base do resíduo de tambaqui (*Colossoma macropomum*) da bacia amazônica.

Grazielle Costa Pontes^{b*}, Kristyane Arcanjo da Silva^a, Teodora Tânia Dutra Dos Santos^a, Sergio Duvoisin Junior^c, Helyde Albuquerque Marinho^b e Lúcia Schuch Boeira^a

^aInstituto Federal do Amazonas – IFAM, Campus Manaus Centro (CMC), Departamento de Química, Ambiente e Alimentos (DQA), Manaus/AM, Brasil

^bInstituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA, Manaus/AM, Brasil

^cUniversidade Estadual do Amazonas - UEA, Escola Superior de Tecnologia (EST), Central de Análises Químicas (CAQ), Manaus/AM, Brasil

*grazielle_cp@hotmail.com

As indústrias brasileiras de pescado geram em seu processamento em média 70% de resíduos ou subprodutos como ossos, pele, cabeça, barbatanas e vísceras. A maioria desses subprodutos é descartada, ocasionando danos ambientais. O tambaqui (*Colossoma macropomum*) é uma espécie nativa da bacia Amazônica, é a segunda espécie mais produzida, correspondendo a 27,0% da produção total nacional, sendo a Região Norte sua principal produtora. A sua carne tem boa aceitação no mercado consumidor brasileiro, possui sabor atrativo e alto valor comercial. Os subprodutos oriundos da filetagem do pescado são ricos em proteínas que podem ser utilizadas no desenvolvimento de produtos de alto valor agregado. Este trabalho teve como objetivo elaborar e caracterizar um biscoito à base de peixe mediante adição de massa de espinha e carne de tambaqui. A partir de uma cooperação técnica entre o Instituto Federal do Amazonas e a empresa DIPEIXE foi estabelecida a formulação do biscoito contendo como ingredientes massa de espinha e carne, farinha de trigo, amido de milho, azeite de oliva, óleo de coco, cebola e alho desidratados, salsa, alecrim, açafrão, cebolinha, limão em pó, gengibre *in natura*, sal, bicarbonato de sódio e água. As análises realizadas foram à umidade, determinada em estufa a 105°C até obtenção de peso constante. Os lipídios foram extraídos em aparelho Soxhlet, usando hexano como solvente. As proteínas foram determinadas pelo método de micro-Kjeldahl, utilizando o valor de 6,25 como fator de conversão. As cinzas foram determinadas em mufla a 550°C. A fibra bruta foi obtido no aparelho Determinador de Fibra, modelo TE-149, marca Tecnal. Os carboidratos totais foram calculados por diferença. O valor calórico foi calculado segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. O perfil de ácidos graxos foi determinado por cromatografia gasosa e os minerais por ICP-OES (Shimadzu Co). Os valores médios obtidos foram 3,6 ± 0,024 para umidade, 12,31 ± 0,325 para lipídeos, 20,11 ± 0,359 para proteínas, 9,25 ± 0,348 para cinzas, 53,31 ± 0,630 para carboidratos e 405,34 Kcal/g de energia. Podemos inferir que a adição de massa de espinha e carne na formulação do biscoito se mostrou uma boa alternativa de aproveitamento de resíduos e por consequência teve o enriquecimento nos teores de proteínas e minerais, podendo ser utilizado na recuperação de grupos populacionais com desnutrição.

Keywords: Resíduo, *Colossoma macropomum*, Biscoito de peixe