



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química e estudo de secagem de aviú (*acetes marinus omori*) coletado no rio Tocantins no município de Cametá-PA.

Erasto F. A. NETO, Hugo S. G. SILVEIRA, Alison B. B. de SOUSA, Álbert C. B. RIBEIRO, Ruann R. DA COSTA

Erasto Ferreira de Assis Neto

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: erastont@hotmail.com

A região do baixo Tocantins destaca-se na produção pesqueira paraense. Dentre as espécies de crustáceos, o aviú (*Acetes marinus Omori*) é intensamente explorado, principalmente nos meses de junho e julho. Essa exploração modifica a atividade pesqueira, a economia e os hábitos alimentares locais. A conservação pela secagem é amplamente utilizada por promover redução da atividade de água, a velocidade das reações químicas e o desenvolvimento de microrganismos, tornando o produto mais seguro para o armazenamento. O presente trabalho tem como objetivo a caracterização físico-química do aviú e o estudo de seu beneficiamento por intermédio da secagem em camada delgada. Amostras foram analisadas quanto à composição de umidade, cinzas, proteínas e lipídios. A secagem foi realizada em estufa com circulação de ar, em camada delgada, utilizando planejamento em três temperaturas (60°C, 70°C, 80°C). As variáveis de respostas avaliadas foram: umidade de equilíbrio, tempo de secagem, taxa de secagem. Nos resultados obteve-se 83,01 % \pm 0,28 de umidade; 1,48 % \pm 0,02(b.u.) e 8,7 % \pm 0,02(b.s.) para cinzas; 14,57% \pm 0,39(b.u.) e 85,75% \pm 0,39(b.s.) para proteínas; e, 0,94% \pm 0,03(b.u.) e 5,53% \pm 0,03(b.s.) para lipídios, confirmando assim que o aviú é um alimento rico em água e proteínas. Quanto à avaliação das temperaturas de secagem, a temperatura de 80°C apresentou, entre as três temperaturas, menor tempo para atingir o equilíbrio de umidade e uma menor umidade final atingindo 1,08% enquanto as temperaturas de 60, 70°C ficaram com 12,82 e 11,50% respectivamente. Tanto a secagem quanto a caracterização da matéria-prima foram realizadas no Laboratório de Alimentos da Universidade Estadual do Pará (UEPA), Centro de Ciências Naturais e Tecnológicas (CCNT). Os resultados obtidos, através da análise de variância mostraram que, a temperatura foi a variável de entrada que apresentou maior influência. O *A. marinus* evidencia altos teores de água e proteínas, confirmando a necessidade de determinação de condições de baixa umidade, para reduzir a degradação de um alimento de elevado teor protéico e baixo valor econômico. A secagem do aviú mostrou-se uma forma viável de conservação dessa matéria-prima, obtendo baixos teores de umidade em tempos relativamente curtos. A secagem a 80°C foi a que apresentou melhor resultado, assim, este trabalho indica que o beneficiamento do aviú pela secagem seja feito com essa temperatura, garantindo uma melhor conservação deste alimento.

Palavras-chave: aviú, composição, secagem.

