



**I Congresso Internacional de Enfermagem em
Cabo Verde
10 Anos de Formação Superior:
Construção, Percurso e Perspectiva**

**Elaboração, Análise Físico-Químicas e Sensorial de
Hambúrguer de Peixe**

NOME DO AUTOR:

- Jéssica Costa
- Wilson Tavares

Praia, Novembro 2019

Introdução



Tempo de
preparo
Praticidade



Preocupação
consumidores
com
alimentação
saudável



Produzam
benefícios a
saúde, valor
nutricional
agregado e
praticidade no
preparo

Introdução (cont.)

❖ O pescado proporciona alto valor nutricional:

- fonte de proteínas de elevado valor biológico;
- micronutrientes essenciais para uma alimentação saudável e equilibrada.



- ❖ O hambúrguer é um alimento fabricado a partir da carne (bovina, suína ou pescado) moída, com adição ou não de gordura, condimentos e farinhas.
- ❖ Farelo é subproduto da fabricação de farinha de gramíneas para o consumo humano.
- Rico em fibra alimentar e minerais como fósforo, magnésio, cálcio e potássio;
 - Níveis muito reduzidos de gordura e ser muito barato.

Objetivos

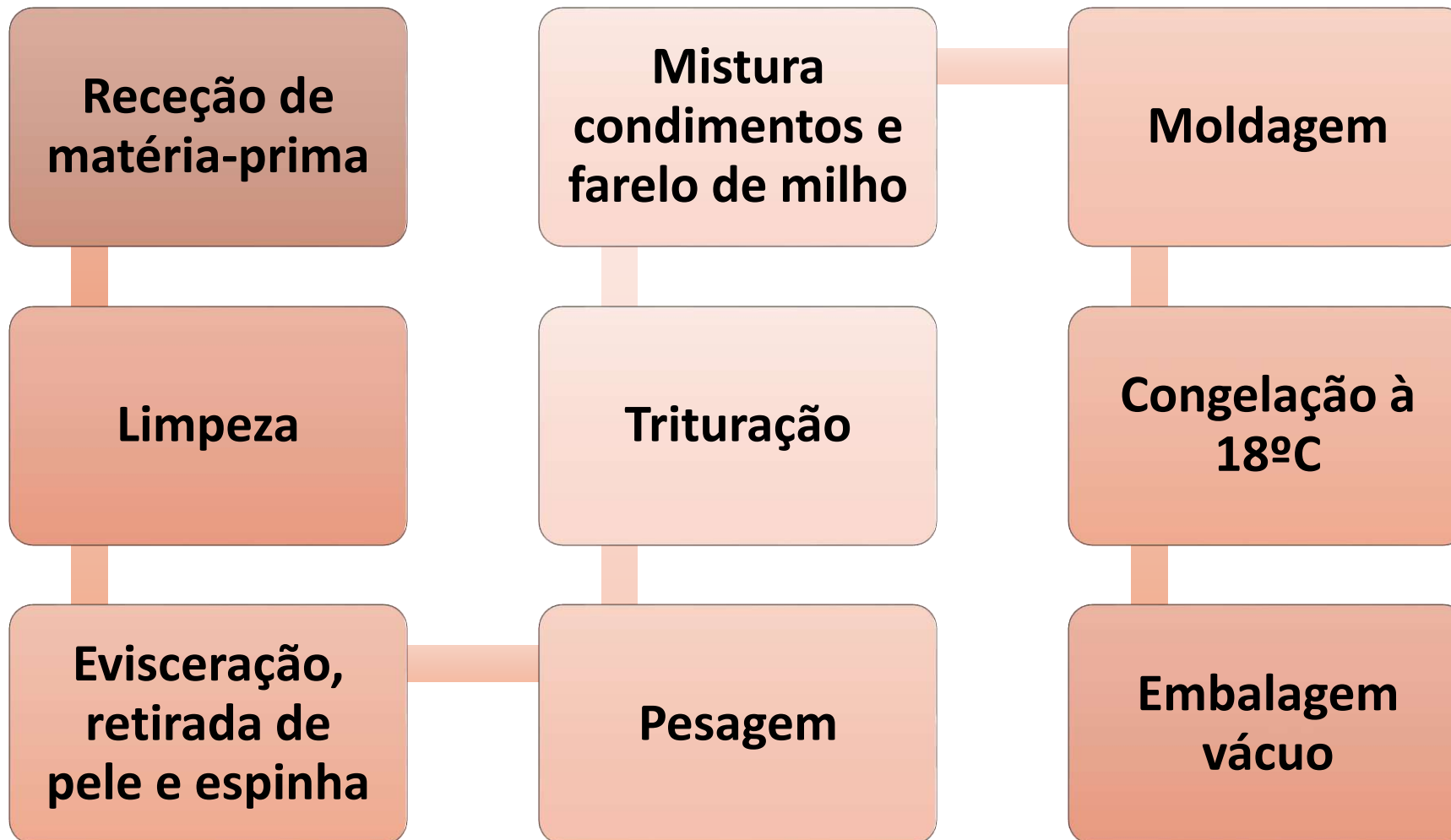
- Produção de hambúrguer de atum e cavala enriquecido com farelo de milho;
- Caracterização Física; Físico-química; Análise Sensorial; Intenção de compra;
- Comparação das formulações
- Elaboração de rótulo do produto

Revisão Bibliográfica

Constituição do farelo de milho cru

Componente	Unidade	Quantidade (100g)
Água	Gramas (g)	4.71
Valor Energético	Quilocalorias(kcal)	224
Proteína	Gramas (g)	8.34
Fibra Alimentar	Gramas (g)	79
Gorduras Totais	Gramas (g)	0.92
Fósforo	Miligramas(mg)	72
Magnésio	Miligramas(mg)	64
Cálcio	Miligramas(mg)	42
Potássio	Miligramas(mg)	44

Metodologia- Produção



Metodologia- Laboratorial

Determinação do ph

Determinação do teor de humidade

Determinação do teor de proteína

Determinação do teor de lípidos

Perda de peso por cocção

Percentagem de encolhimento

Capacidade de retenção de água

Resultados (Esperados)

- Bom aspeto geral;
- Alimento funcional;
- Produto com baixo teor de gordura

Informação Nutricional Porção de 80g

Água

Proteína

Gorduras totais



Considerações Gerais

- O hambúrguer de peixe enriquecido com farelo é um alimento funcional. Proporciona a valorização do farelo e a desconstrução da ideia de que este é destinado somente à alimentação animal.
- O desenvolvimento de hamburguer de peixe enriquecido com farelo atende à demanda dos consumidores exigentes e torna-se uma opção viável na garantia da disponibilidade de produtos com valor agregado, aumentando a praticidade no consumo de peixe e seu valor nutritivo.
- Produto novo. Suscita o interesse no desenvolvimento de futuros trabalhos de pesquisa.

- Obrigada pela sua atenção!

