

Estudante da UÉ cria produto semelhante ao fiambre a partir de pescado

8 de Abril, 2021

Estudo conduzido por estudante de doutoramento da Universidade de Évora (UÉ) recorre a vários tipos de pescado de aquacultura, fibras vegetais e diferentes tecnologias de gelificação para desenvolver um produto saudável e pronto a consumir, com características semelhantes às de um fiambre de porco, lê-se num comunicado da universidade.

As mudanças nos hábitos alimentares levam a que surjam no mercado “novos alimentos” e foi a pensar nas “novas tendências do consumo alimentar” que a investigadora, Ana Teresa Ribeiro, sob a orientação de Miguel Elias, professor do Departamento de Fitotecnia, e de Rogério Mendes, investigador do Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), resolveu acrescentar à “lista desta categoria de produtos um fiambre de pescado”, revelando que “o de corvina, especialmente capturada no inverno, é a melhor opção”, precisa o comunicado.

O estudo procurou “replicar a textura e a coloração do fiambre, a partir de vários tipos de pescado e de diferentes processos de elaboração”, com o objetivo de “não só alertar para a importância e grande potencialidade das principais espécies nacionais de produção aquícola”, mas também “produzir uma alternativa ao produto de charcutaria que melhor se enquadre com um estilo de vida e uma alimentação saudáveis”, refere o comunicado divulgado pela UÉ.

Através da utilização de polpas de dourada, de robalo e de corvina de aquacultura, capturadas no verão e no inverno, incorporação de diferentes fibras vegetais e duas tecnologias de gelificação, Ana Teresa Ribeiro procurou obter um produto que fosse mais saudável e completo, assim como apelativo, satisfazendo as preferências do consumidor atual.

Com a adição de duas fibras vegetais – transglutaminase microbiana (MTGase) e glucomanano de konjac (KGM) – e do recurso a dois processos de gelificação – térmica (pasteurização) e processamento por altas pressões (HPP) -, procurou-se conceber e otimizar as propriedades físicas e funcionais do produto. Esta última tecnologia relativamente nova para a indústria alimentar tem sido cada vez mais considerada como uma “alternativa aos métodos mais tradicionais de conservação”, como o “processamento pelo calor, por permitir alcançar uma cor e sabor mais naturais”, bem como uma “textura mais lisa, brilhante e macia”, explica a UÉ.

As principais conclusões acerca do produto foram conseguidas com recurso a análises químicas, físicas e sensoriais, assim como com um inquérito online. Segundo o comunicado, a “avaliação sensorial foi realizada, inicialmente, por oito provadores treinados, do IPMA, e aplicada, posteriormente, a um grupo de crianças entre os 6 e os 8 anos, por ser um público-alvo do produto devido ao

elevado valor nutricional que este possui”.

Os resultados das análises efetuadas permitiram concluir que “a melhor fórmula conseguida é o fiambre de corvina capturada no inverno e produzido com 0,5% de transglutaminase microbiana (MTGase)”. Enquanto em termos texturais a fórmula que mais se assemelha ao pretendido é o “fiambre submetido ao processamento por alta pressão com a combinação de 350 MPa (megapascal) durante 10 ou 20 minutos a uma temperatura de 30 °C”, revela o comunicado.

Em relação à coloração do fiambre de peixe, a avaliação do público, feita através de um inquérito online, demonstrou que “as preferências recaem sobre o produto preparado com uma pequena parte de cochonilha, um corante natural, cuja cor é muito idêntica à do fiambre de corvina sem corante”.

Segundo a UÉ, esta combinação foi a “versão final do produto que melhor correspondeu às propriedades texturais e à coloração do fiambre de porco, sem comprometer, porém, as propriedades sensoriais e nutricionais do produto na sua versão de pescado”. De momento, o estudo da aplicação da polpa de peixe em produtos alimentares prossegue, quer com investigação associada a estágios curriculares quer com investigação associada à indústria alimentar.

Ana Teresa Ribeiro, atualmente dedica-se à investigação e conhecimento científico e tecnológico nas áreas da sustentabilidade dos agroecossistemas, ambiente e territórios e da segurança alimentar no Instituto Mediterrâneo para Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento (MED) da UÉ.