**Efeito da PRENSAGEM SOBRE A COMPoSIÇÃO DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILáPIA**

**Flavia Renata Potrich¹\*; Arcangelo Augusto Signor****²; Gislaine Silveira Simões³; Elisiane da Silva Figueiredo4; Vanessa Adriana Francisco4; Wilson Rogerio Boscolo5**

¹flavia-potrich@hotmail.com Doutoranda em Recursos Pesqueiros e Aquicultura Unioeste/ Toledo; 2 arcangelo.signor@ifpr.edu.br Doutorado em Zootecnia – IFPR/Foz do Iguaçu.; ³ gislaine.simoes@ifpr.edu.br Doutora em Ciência de Alimentos IFPR/Foz do Iguaçu; 4elisiane.figueiredo@bol.com.br , 4 vaf1992@outlook.com Acadêmica do Curso de Engenharia de Aquicultura – IFPR/Foz do Iguaçu; 5 wilsonboscolo@hotmail.com Doutorado em Zootecnia Unioeste/Toledo.

**RESUMO**

A aquicultura é uma atividade em ampla expansão, se tornando um setor importante para economia em diversas localidades do Brasil, principalmente na região oeste do Paraná. A industrialização da tilápia gera uma quantidade expressiva de resíduos na indústria que são fontes de proteínas e ácidos graxos. Na indústria, uma alternativa para o aproveitamento do resíduo é a produção da carne mecanicamente separada o (CMS) para elaboração de novos produtos com alto valor proteico. O objetivo do trabalho foi submeter o CMS de tilápia do Nilo ao processo de prensagem para verificar o efeito deste processo na composição química da matéria prima visando seu uso no desenvolvimento de novos produtos. O estudo foi desenvolvido em março de 2017, no Laboratório de Tecnologia de Pescado do Instituto Federal do Paraná – IFPR campus de Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil. A matéria prima utilizada foi Carne Mecanicamente Separada (CMS) fornecida pela empresa (Cooperativa Agropecuária Consolata, Nova Aurora/PR, Brasil), mantida congelada sob temperatura de (-18ºC). O descongelamento do CMS foi em geladeira a (4 ± 2 ºC) por um período de 12 horas. Uma amostra de 1,5 kg de (CMS) foi separada e submetido ao processo de prensagem, realizada em prensa de rosca marca (Etiel Gramado/Rio Grande do Sul, Brasil). As análises (composição centesimal, pH, atividade em água e microbiológicas) foram realizadas no CMS *in natura* e prensado. Os dados obtidos foram submetidos a Análise de Variância (ANOVA), com 95% de confiança, sendo significativo um p-valor <0.05, através do programa estatístico *software Statistica* versão 8.0. Observou-se diferença significativa (p-valor <0.05) para a composição química do CMS submetido ao processo de prensagem, os teores de umidade, proteína bruta, lipídeos, carboidratos e pH apresentaram diferença está explicada pelo processo de prensagem a que o CMS foi submetido. Com o sistema de prensagem o CMS teve uma perda de 34,5% de água e sangue melhorando os paramentos analisados. Através do processo de prensagem do CMS, ocorre eliminação de água e sangue proporcionando aumento no teor de proteína buta em 6,75%, melhorando a qualidade da mateira prima, para o processamento dos alimentos. Pode-se concluir que o sistema de prensagem é eficiente pois melhorar a composição química do CMS para ser utilizado na elaboração de vários produtos.

**Palavra chave:** Processamento; agregação de valor; aumento dos níveis proteicos;

**Apoio:** Unioeste, IFPR/Foz do Iguaçu, Copacol.