**RENDIMENTO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE TILÁPIA DEFUMADA**

**Marta Caroline Silva da Cruz 1\* ; Suzana Raquel de Oliveira2\*; Joana D’Arc Maurício Rocha3\*; Sérgio Luiz Martins Caumo2\*; Wilson Rogério Boscolo4\*; Fábio Bittencourt4\*; Altevir Signor4\***

1[martinhacruz@gmail.com](mailto:martinhacruz@gmail.com) Mestranda em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR; 2Graduando(a) Eng. De Pesca – Unioeste/PR; 3Doutoranda em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR; 4Docente Eng. de Pesca e PPG em Rec. Pesqueiros e Eng. de Pesca – Unioeste/PR.

**RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi avaliar o rendimento da carne mecanicamente separada (CMS) de tilápia utilizando o processo de defumação a quente, em um delineamento inteiramente casualizado composto por 2 tratamentos e 4 repetições. Para isto, foram utilizados 8 blocos de CMS com peso inicial de 1 kg dividindo-se em dois tratamentos (T1: 4 cm de altura x 15 cm de largura x 24 cm de comprimento – menor área de superfície; T2: 1,5 cm de altura x 20 cm de largura x 25 cm de comprimento – maior área de superfície). Todos os tratamentos passaram pelo processo de defumação a quente. Para formar os blocos de CMS foram utilizados resíduos oriundos do processo de filetagem, o corte “v”, o qual passou por uma máquina separadora de carne e ossos High Tec HT 250-C. Em seguida, os blocos passaram por uma pré-secagem em forno durante 15 minutos e logo após submetidos a defumação propriamente dita em um defumador semi-industrial com termômetro acoplado na parte superior. O processo de defumação deu-se com serragem durante 3 horas. Ao final da defumação os blocos foram pesados e medidos. A análise do rendimento foi calculada pela diferença entre os pesos e dimensões finais e iniciais e dadas em percentual. Os dados foram tabulados e analisados através do software Statistica 7.0 com Anova e, para os que apresentaram diferença significativa, submetidos ao teste de Tukey para verificar as possíveis diferenças entre os tratamentos. A média de rendimento de peso foi de 74,07 e 72,71%, respectivamente para os tratamentos T1 e T2, não sendo observadas diferenças significativas entre estes, apesar dos valores mais elevado para o tratamento T1 (com maiores dimensões). Da mesma forma para os quesitos comprimento e altura. Para a largura observou-se diferença entre os tratamentos, onde o tratamento com maior altura obteve maior média. Portanto, o rendimento do CMS após o processo de defumação não sofre interferências de acordo com suas dimensões e seu valor é maior que 70%. Além disso, é um alimento versátil que pode ser utilizado de diferentes formas, desta maneira um produto com alto valor agregado. O rendimento de CMS defumado não sofre interferência de acordo com as modificações de dimensões, quando estes estão dispostos sob as mesmas condições.

**Palavras-chave:** tecnologia do pescado, resíduos de filetagem, despolpadeira