



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e avaliação físico-química e microbiológica de hambúrguer produzido com carne de camarão (*Litopenaeus vannamei*): Shrimpburg

Elton B. SOUSA, Marília V. LIMA, Gizelda S. FABRÍCIO, Simone S. ROCHA, Maria J. FIGUEIREDO

Elton Belarmino de Sousa

Acadêmico do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: eltonbelsousa@gmail.com

Dos sistemas de produção alimentar, um dos que se desenvolveram mais rápido na última década foi a aquicultura. Contudo, a pesca extrativa de camarão como geradora de renda tem seu destaque apenas nas zonas litorâneas brasileiras. Mesmo com grande aceitação por parte dos consumidores, o camarão apresenta dificuldades em manter o seu mercado tendo em vista a sua desvalorização em decorrência das formas de apresentação final do produto. É sob essa perspectiva que a elaboração de novos produtos deve entrar em cena. O hambúrguer é um produto popular em *fast foods* e muito consumido no Brasil, todavia, a busca por alimentos saudáveis exige a criação de novos hábitos e tendências de consumo. Dessa forma, objetivou-se neste trabalho produzir e analisar microbiológica e físico-quimicamente um hambúrguer elaborado com carne de camarão. Foram realizadas análises para a contagem de coliformes 35-45°C, *Staphylococcus coagulase positiva*, micro-organismos mesófilos aeróbios e *Salmonella* spp. (Qualidade microbiológica), além de pH, umidade, atividade de água (Aw), proteínas, lipídeos e cinzas (Qualidade físico-química). As análises obtiveram resultados positivos e indicaram perfeitas condições em todos os quesitos investigados, esses resultados demonstram além de cuidados adequados durante a produção, que o novo produto está apto ao consumo, e é um alimento potencial ao mercado, bem como uma forma de estimular o consumo de pescado pela população, uma vez que este une sabor e saúde em um único alimento. Conclui-se então, que o hambúrguer produzido com carne de camarão apresenta todas as características para ser absorvido pelo mercado consumidor, sendo um perfeito exemplo de agregação de valor.

Palavras-chave: caracterização, qualidade, produção, alimento, pescado.

