

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos**

**AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA EM EMPANADOS CRUS A PARTIR DA POLPA DE MATRINXÃ (Brycon Gouldingi, Lima 2004)**

JÉSSICA FERREIRA RODRIGUES<sup>1</sup>

RENATO SILVA LEAL<sup>2</sup>

MARIA EMÍLIA DE SOUSA GOMES PIMENTA<sup>3</sup>

BRUNO OLIVETTI DE MATTOS<sup>4</sup>

LUCAS SILVEIRA TAVARES<sup>5</sup>

GERSON REGINALDO MARQUES<sup>5</sup>

1. Graduação em Engenharia de Alimentos - DCA/ UFLA
2. Mestrando em Ciências Veterinárias - DMV/UFLA
3. Professor Adjunto - DCA/UFLA
4. Mestrando em Zootecnia - DMV/UFLA
5. Mestrando em Ciências dos Alimentos - DCA/UFLA

**RESUMO:**

A elaboração de empanados de peixes além de agregar valor nutricional aos mesmos, favorece o aumento do consumo de pescado, o que é uma interessante opção já que este apresenta praticidade no momento do preparo e agrega valor às carnes com menor valor comercial. Denomina-se Índice de Atividade de Água (aw), que é determinado pela fórmula:  $aw = P/P_0$ , a relação existente entre a pressão de vapor de uma solução ou de um material (específico para alimento) (P) com relação à pressão de vapor da água pura (P<sub>0</sub>) à mesma temperatura. Portanto a água presente no material exerce uma pressão que depende da quantidade de água, da concentração de solutos na água e da temperatura. A atividade de água de todos os materiais é sempre inferior a 1,0 e a da água pura é a unidade. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a atividade de água (aw) de empanados crus produzidos a partir de polpa de matrinxã. Os empanados apresentaram seis formulações: F1 = 81% de polpa de matrinxã + 3,5% de amido, F2 = 84,5% de polpa de matrinxã, F3 = 79,5% de polpa de matrinxã + 5% de amido, F4 = 74,5 de polpa de matrinxã + 10% de amido, F5 = 69,5% de polpa de matrinxã + 15% de amido, F6 = 64,5% de polpa de matrinxã + 20% de amido. Todas as formulações apresentaram elevadas atividades de água (superior a 0,9), entretanto as formulações F5 e F6 apresentaram médias 0,943 e 0,944 respectivamente.

Instituição de Fomento: CNPQ

Palavras-chave: atividade de água, empanado, polpa de matrinxã.