

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): Norma Suely Evangelista Barreto

(nsevangalista@ufrb.edu.br).

Vice-Coordenador (a):

2. Título do projeto: **PESCADO: ELABORAÇÃO DE IGUARIAS UTILIZANDO ÓLEOS ESSENCIAIS, EXTRATOS VEGETAIS, QUITOSANA E FARINHAS FUNCIONAIS**

3. Código: 2206, processo 23007.00001330/2019-51

4. Data de aprovação: 25/02/2019

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 7 : Produção Animal

6. Resumo

Os produtos elaborados à base de pescado apresentam uma composição proteica que facilita a digestibilidade, além de ser fonte de vitaminas e minerais indispensáveis ao metabolismo, se encontram, ainda, entre os poucos alimentos ricos em ácidos graxos polinsaturados, principalmente do tipo ômega 3 e 6. Estes produtos também somam em suas características, elevado grau de perecibilidade que dificulta a comercialização e onera os custos com armazenamento. Adicionalmente às dificuldades em manter esses produtos viáveis, é importante melhorar suas características organolépticas, a fim de expandir o consumo ao maior número de consumidores possível. Investigar substâncias que possibilitem manter ou aumentar os atributos nutricionais é um desafio científico constante para os pesquisadores da área, demonstrando a magnitude do projeto em pauta e ressaltando seu cunho inovador para o setor de alimentos oriundos do pescado. O objetivo deste projeto versa por avaliar a eficiência de extratos vegetais, óleos essenciais e extratos de própolis associados à quitosana e/ou à farinhas naturais de frutas em revestimento edível e formulação de novos produtos à base de pescado com potencial ação antioxidante e antimicrobiana. Inicialmente serão estudados a capacidade antimicrobiana e antioxidante dos extratos vegetais, própolis, óleos essenciais e farinhas de frutas, a fim de se obter compostos bioativos que possam ser adicionados como ingrediente aos produtos de pescado. As formulações serão elaboradas, visando, aumentar o tempo de armazenamento sem deletar suas características nutricionais e sensoriais. Para tanto, serão utilizadas técnicas de análises microbiológicas e físico-químicas, composição centesimal e avaliações sensoriais protocoladas de acordo com as normas analíticas vigentes. Todos



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

