

DESENVOLVIMENTO DE PATÊ DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*) COM BASE FUNCIONAL DE INHAME

Flávia Huguenin da Silva¹, Gabriel Costa da Silva², Nayara Martins de Andrade³, Beatriz Rodrigues Sturm², Flávia Aline Andrade Calixto^{1,2,3}

1 Instituto Federal do Rio de Janeiro, 2 Centro Universitário Serra dos Órgãos, 3 Universidade Federal Fluminense

Contato/email: flavia.hugueninvet@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15924577>



O desenvolvimento de derivados da tilápia, como o patê, é uma alternativa saudável, que agrega valor à matéria-prima e atende as novas demandas do mercado consumidor.

INTRODUÇÃO

As tendências alimentares da sociedade contemporânea refletem preocupação com a saúde, a sustentabilidade e a conveniência. Observa-se aumento na demanda por alimentos minimamente processados e funcionais, como o inhame; impulsionada por bem-estar.

Além disso, há crescente preferência por alimentos práticos e de fácil preparo. Essa mudança de comportamento alimentar está associada à busca por conveniência, sem renunciar a atributos como sabor, qualidade nutricional e segurança. Produtos prontos para o consumo e lanches funcionais têm ganhado espaço no mercado, atendendo à necessidade de otimização do tempo sem comprometer a alimentação. Essa realidade impõe desafios à indústria de alimentos, que precisa conciliar inovação tecnológica, apelo sensorial e valor nutricional, com a proposta de praticidade.

Paralelamente, o consumo de pescado no Brasil também tem apresentado crescimento significativo. Em 2024, o consumo per capita de pescado atingiu 10,5 kg, representando um aumento de 7,5% em relação ao ano anterior. A tilápia, em particular, destaca-se como a espécie mais produzida na piscicultura brasileira, representando 68,36% da produção total (PEIXEBR, 2025). Porém, o principal produto da tilápia é o filé, e outros potenciais produtos não são explorados.

Diante desse cenário, o desenvolvimento de produtos derivados da tilápia, como o patê, surge como uma estratégia promissora para agregar valor à matéria-prima, atendendo às demandas do consumidor, promover o aproveitamento integral do pescado, além de aumentar a validade comercial de um produto originalmente perecível.

Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo desenvolver patê de tilápia do Nilo com base de inhame, avaliando sua qualidade microbiológica e sensorial.

CONTEÚDO PRINCIPAL, DESENVOLVIMENTO

Formulação e processamento dos patês

O trabalho foi desenvolvido no Centro Educacional Serra dos Órgãos, em Teresópolis/RJ. Foram elaboradas duas formulações distintas de patês derivados de tilápia, todas com uma base funcional de inhame:

1. **PTPS:** Patê pasteurizado de tilápia.
2. **PTPD:** Patê pasteurizado de tilápia sabor defumado, obtido com a adição de fumaça líquida

Todas as amostras continham inhame, carne moída de tilápia, cebola, azeite, vinagre, sal e shoyu. A diferença entre os patês era o uso da fumaça líquida na atribuição de sabor. Os patês foram submetidos ao processo de pasteurização sendo aquecidos a 75°C por 40 minutos em banho maria.

Avaliação microbiológica e sensorial

Foram realizadas análises bacteriológicas (contagens de coliformes, estafilococos e pesquisa de *Salmonella* sp.) (SILVA et al., 2017) conforme preconizadas pela legislação brasileira (BRASIL, 2022). Para a análise sensorial optou-se trabalhar com testes afetivos por se tratar de novos produtos, tais como o teste de aceitação (DUTCOSKY, 2011) e intenção de compra. Também foi solicitado ao provador que indicasse entre as amostras aquela de sua preferência em relação aos atributos de odor, cor, sabor e textura. Os testes foram realizados no Laboratório de POA do Unifeso com provadores não treinados de ambos os sexos, incluindo estudantes, visitantes e funcionários. O CEP aprovado é de número CAAE: 52768421.5.0000.5247.

Os resultados obtidos indicaram que todas as amostras estavam dentro do padrão microbiológico da legislação (BRASIL, 2022).

No teste de aceitação global as amostras PTPS e PTPD obtiveram aprovação de 98,46% e 96,92%, superando o critério mínimo de 70% e indicando excelente aceitação. Quanto à intenção de compra (Figura 1), a amostra PTPD apresentou maior percentual de respostas “decididamente compraria” (55,4%) em relação à PTPS (46,2%), o que pode ser atribuído à presença do aroma defumado, que intensificou os atributos olfativos e gustativos do produto. Já a PTPS teve maior percentual na categoria “provavelmente compraria” (29,3%), sugerindo boa receptividade, embora com perfil sensorial mais



neutro. A distribuição equilibrada entre as respostas positivas reflete a viabilidade de ambas as formulações no mercado, cada uma atendendo a diferentes preferências dos consumidores.

Esses dados revelam que ambas as formulações apresentaram desempenho comercial promissor, com potencial para atender diferentes perfis de consumidor: o PTPD para os que buscam sabores mais intensos e característicos; e o PTPS para aqueles que preferem produtos com perfil mais neutro e equilibrado.

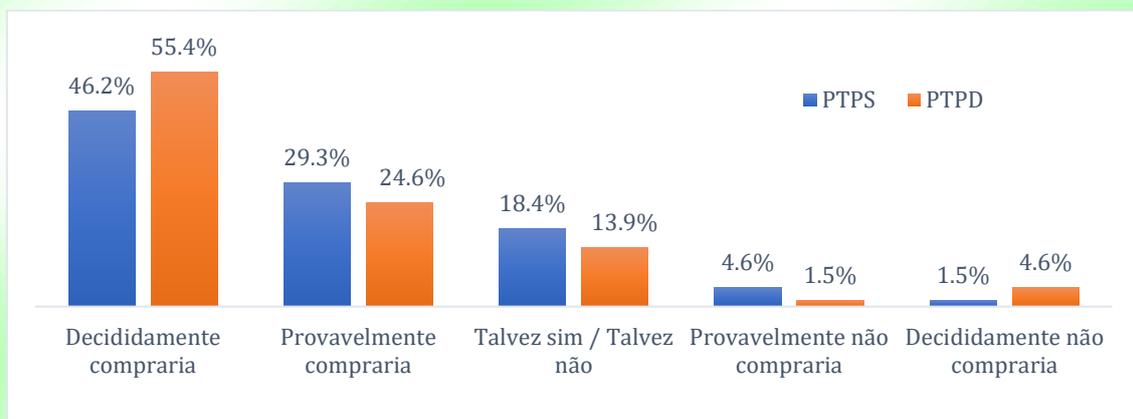


Figura 1. Percentuais de intenção de compra dos patês de tilápia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento de patês de tilápia com base de inhame se mostrou seguro quanto ao padrão microbiológico da legislação brasileira. Os produtos avaliados tiveram ótima aceitação e boa intenção de compra, demonstrando assim resultados promissores com grande potencial para a inserção no mercado, especialmente em um contexto de diversificação e agregação de valor.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022. **Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos**. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 235, 6 jul. 2022.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 2011. 426 p.
- PEIXEBR – Associação Brasileira da Piscicultura. **Anuário PeixeBR da piscicultura 2025**. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario-2025/>. Acesso em: 29 maio 2025.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. de A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.