

SUSTENTABILIDADE E PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

P-246

ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBÚRGUER ELABORADOS COM FARINHA DA CASCA DA GOIABA E CARNE DE PIRANHA (*Pygocentrus sp.*)

Regiane Nascimento Santos¹; Bruna Crislane da Silva Souza¹; Rogério Manoel Lemes de Campos²

¹Bolsista Iniciação Científica CNPq, Graduanda do curso de Medicina Veterinária da UNIVASF, ²Orientador Prof. Dr. UNIVASF.

O presente estudo teve como objetivo avaliar sensorialmente hambúrgueres elaborados com farinha da casca da goiaba e carne de Piranha (*Pygocentrus sp.*). Frutas adquiridas no mercado do produtor de Juazeiro (BA) foram lavadas, posteriormente imersas em água hiperclorada com hipoclorito de sódio (100 ppm) por 15 minutos, descascadas, pré-secadas ao sol e colocadas em estufa de ventilação forçada a 55°C/72h. Após secagem à 4% de umidade, foram moídas em moinho de faca e de bola, e peneiradas em peneira de 2mm para melhorar a qualidade da farinha. A carne da piranha (*Pygocentrus sp.*) foi adquirida no mercado local de Juazeiro (BA) e levada para o laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal – Carnes e Pescados da UNIVASF. Após a retirada dos filés, os mesmos foram moídos em moedor elétrico, misturados aos condimentos (1 kg de condimento para 28kg de massa) e as farinhas, amassados até atingir o ponto de liga. As proporções da adição de farinha de goiaba foram: T1 – 0% (controle); T2 – 2%; e T3 – 4%. Os hambúrgueres foram elaborados e armazenados no freezer (-18°C) para posterior análise. Após assados, os produtos foram avaliados nos dias 0 (zero), 30 e 60 de fabricação (*shelf-life*). A análise sensorial (aparência, cor, odor, sabor e textura) foi realizada com a aplicação do Teste de Perfil das Características (Notas: 1 – péssimo; 2 – regular; 3 – bom; 4 – muito bom; e 5 – excelente). Nos tempos avaliados, não houve diferença significativa ($p \geq 0,05$) entre os tratamentos, onde observou-se a boa aceitação evidenciada pelas notas, que aproximaram-se de 4, sendo o produto considerado “muito bom”. Diante dos resultados obtidos pode-se perceber que a casca da goiaba na forma de farinha e nas proporções empregadas no presente trabalho não alterou o sabor dos hambúrgueres e pode ser utilizada como antioxidante natural.

Palavras-chave: pescado, hambúrguer, casca de goiaba, Piranha (*Pygocentrus sp.*).

SUSTENTABILIDADE E PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

P-247

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO RESÍDUO DE GOIABA EM HAMBÚRGUERES ELABORADOS COM CARNE DE PIRANHA (*Pygocentrus sp.*)

Regiane Nascimento Santos¹; Bruna Crislane da Silva Souza¹; Rogério Manoel Lemes de Campos²

¹Bolsista Iniciação Científica CNPq, Graduanda do curso de Medicina Veterinária da UNIVASF, ²Orientador Prof. Dr. UNIVASF.

Foi determinado o índice de oxidação lipídica (TBARS) em hambúrguer fabricados com carne de Piranha (*Pygocentrus sp.*), utilizando-se a casca de goiaba como antioxidante. Para a elaboração dos hambúrgueres foi utilizado a farinha da casca de goiaba e filés de piranha. As frutas foram devidamente lavadas e imersas em água hiperclorada com hipoclorito de sódio (100 ppm) por 15 minutos, descascadas, pré-secadas ao sol e colocadas em estufa de ventilação forçada a 55°C/72h, até atingirem 4% de umidade. Após a secagem foram moídas em moinho de faca e de bola, peneiradas em peneira de

malha de 2mm, para melhorar a qualidade da farinha. O pescado da piranha foi adquirido em mercado local, na cidade de Petrolina/PE e levado ao Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Animal – Carnes e pescado – da Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF, onde foram retirados os filés que foram à -25°C, para posterior uso. Para a elaboração dos hambúrgueres, os filés foram descongelados em refrigerador, moídos em moedor elétrico e misturados aos condimentos (1 kg de condimento para 28kg de carne de peixe). A seguir foi adicionada farinha de goiaba, realizando a mistura da massa cárnea até o ponto de liga. As proporções da adição de farinha de goiaba foram: T1 – 0% (controle); T2 – 2%; e T3 – 4%. Ao final da elaboração, amostras de hambúrgueres foram analisadas no dia 0 e outras armazenadas (-18°C) para análise no dia 30 de fabricação. No dia 0 de fabricação, houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre o T1 e o T2, não havendo diferença significativa ($p \geq 0,05$) entre o T1 e T2 em relação ao T3. No dia 30 de fabricação, houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre o T1 e demais tratamentos, sendo o T1 com maior índice de TBARS. Os resultados obtidos indicaram que as cascas da goiaba na forma de farinha e nas proporções empregadas no presente trabalho apresentaram a atividade antioxidante esperada, tendo melhor efeito após 30 dias de vida de prateleira (*shelf life*).

Palavras-chave: piranha, hambúrguer, farinha de goiaba, antioxidante.

ANIMAIS DE COMPANHIA

P-248

DERMATITE ATÓPICA EM FELINO: RELATO DE CASO

David Carvalho Sales¹; Jailza Alves Silveira de Gois¹; Altamiro Ferreira da Silva Neto¹; Ariane Dantas Menezes²

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária da Faculdade Pio Décimo,

²Médica Veterinária dermatologista do Hospital Veterinário Dr. Vicente Borelli. E-mail: davidcarvalhosales@hotmail.com

O presente trabalho relata o caso clínico de um felino, fêmea, sem raça definida, com dezenove anos de idade, atendido no hospital veterinário Dr. Vicente Borelli. O paciente foi atendido pela primeira vez aos dezessete anos de idade com queixa de lesões na face e região inguinal de aparecimento há, mais ou menos, seis meses, associadas a prurido intenso. Ao exame clínico, foram constatadas despigmentação e erosão em ponte nasal, rarefação pilosa em pavilhões auriculares e pústula irregular em abdômen ventral. Levantou-se a suspeita de pêfnigo foliáceo e lúpus eritematoso discóide. Realizou-se, então, a coleta de amostra de pele para exame histopatológico. O resultado da biópsia foi inconclusivo. Iniciou-se o tratamento com antibioticoterapia (convenia, 0,1ml/kg) e corticoterapia (prednisona, 1mg/kg/SID), paralelamente à realização dos protocolos de exclusão (ectoparasita e alimentar). Durante todo o período de tratamento e acompanhamento do paciente, só houve melhora do prurido e das lesões com o uso de corticóide.

Palavras-chave: Prurido, corticóide, biópsia