

CARACTERIZAÇÃO DAS FARINHAS E SOPA INSTANTÂNEA DE CARÇAÇA DE CODORNAS DE DESCARTE ELABORADA POR DIFERENTES TÉCNICAS.

Luana Beatriz Seravali de Freitas (PIBITI/CNPq/UEM), Melina Franco Coradini, Marcos Adriano Pereira Barbosa, Maria Luiza Rodrigues de Souza Franco, Simara Marcia Marcato (Orientador), simaramm@yahoo.com.br

Universidade Estadual de Maringá/ Centro de Ciências Agrárias/ Departamento de Zootecnia/ Maringá, PR

Área:50700006 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Sub-área:5.07.02.01-7 Tecnologias de Produtos de Origem Animal.

Palavras Chave: *Concentrado Proteico, composição química, valor nutricional.*

Introdução

No Brasil, a criação de codornas é na maior parte para a produção de ovos comerciais. Sendo que, ao final da vida produtiva destes animais ocorre um declínio na produção, necessitando fazer o descarte das aves.

Na busca de um correto aproveitamento das carcaças destes animais procura-se um destino mais correto, como a produção de alimentos que suprem as necessidades nutricionais da população ou outras cadeias produtivas. Como por exemplo, na produção de farinha ou concentrado proteico para a inclusão em produtos alimentícios para humanos ou animais. No entanto, para a inclusão no consumo humano é mais viável economicamente, por ter um valor agregado maior à cadeia produtiva da coturnicultura. Aplicando novas tecnologias de processamento para o aproveitamento dessas aves de descarte, será uma melhor opção de agregar valor na cadeia produtiva da espécie em questão.

Problema

A cadeia produtiva das codornas de postura não possui aproveitamento das carcaças de codornas de postura de descarte, pois a falta conhecimento e informação. Uma alternativa é a inclusão em produtos alimentícios, assim como na elaboração de farinhas de codornas, sendo um produto de inovação para cadeia produtiva de codornas.

Solução e Benefícios

As farinhas e as sopas de codornas elaboradas, ambas estavam dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira e aptas para o humano. A farinha de codorna elaborada com a carcaça moída e cozida possui um maior rendimento (Tabela 1), sendo uma boa alternativa a utilização desses animais de descarte.

Tabela 1. Rendimento das farinhas de codornas processadas através de diferentes métodos.

Farinha de codornas	Rendimento (%)
Cozida (carcaça-inteira)	20,46±1,81d ¹
Cozida (carcaça- moída)	25,57±3,30a
Lavada (água gelada)	21,09±1,18c
Lavada (água quente)	21,98±0,29b
Valor de p.	0,000
C.V. ² (%)	0,68

¹médias± desvio padrão seguidas pelo teste Tukey (5%).

² C. V., Coeficiente de variação.

Em relação ao valor nutricional as farinhas mostraram-se uma excelente alternativa para a inclusão na alimentação humana, pois a inclusão da farinha de codorna na sopa, tanto de milho, quanto de mandioca, apresentou um bom perfil nutricional (Tabela 2).

Tabela 2. Composição química e valor calórico de sopas com inclusão farinha de codornas.

Composição Química (%)	Sopas com farinha de codornas			C. V. ² (%)
	Mandioca	Milho	Valor de p.	
Umidade	7,82±0,44a ¹	6,93±0,45b	0,0288	2,11
PB ³	32,45±1,07a	30,30±1,08b	0,0451	1,51
LT ⁴	5,36±0,30a	4,76±0,30b	0,0198	1,69
Cinzas	12,21±0,39b	13,00±0,40a	0,0266	1,04
Carboidratos	42,15±1,42b	45,00±1,43a	0,0203	0,95
VC ⁵ (Kcal/100g)	346,63±1,24	344,10±1,29	0,2092	0,13

¹médias± desvio padrão seguidas pelo teste Tukey (5%).² C. V., Coeficiente de variação.³PB, Proteína bruta; ⁴LT, Lipídeos totais; ⁵VC, Valor calórico.

Potencial de Mercado e Diferencial Competitivo

O resultado é um produto com preço acessível e com qualidade nutricional, principalmente aumento dos níveis de proteína e minerais, podendo ser uma alternativa para crianças, jovens, adultos e idosos que demandam essas nutrientes.

Considerações Finais

O uso das carcaças destes animais terá um destino correto e útil, agregando valor na cadeia produtiva das codornas de postura.

O método utilizando as carcaças de codornas moídas e cozidas apresentou-se a melhor alternativa ao desenvolvimento de farinhas e a sopa associando a farinha de mandioca com a de milho em sua composição obteve o maior teor de proteína bruta.

Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia

(X) Laboratório () Mercado
() Scale-up (mudança de escala) () Protótipo

Agradecimentos

Agradeço ao grupo de pesquisa pela colaboração na realização do projeto, e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo auxílio financeiro.

Contato Institucional

Universidade Estadual de Maringá

Grupo de ensino de codornas

luana-freitas@hotmail.com

(44)99877-4407

Núcleo de Inovação Tecnológica da UEM

E-mail: nit@uem.br Fone: (44) 3011-5502