



PRODUÇÃO DE EMPANADOS DE CAMARÃO (*LITOPENAEUS VANNAMEI*) E TILÁPIA (*OREOCHROMIS NILOTICUS*): RELATO DE CASO

MATHEUS REBOUÇAS ALCHAAR; KEILA APARECIDA MOREIRA; PEDRO GREGÓRIO VIEIRA AQUINO; ANAMÉLIA SALES DE ASSIS

INTRODUÇÃO: O aumento da demanda por alimentos tem crescido significativamente ao longo dos anos, e a aquicultura vem sendo considerada como uma das melhores alternativas para sustentabilidade ambiental de aquáticos, reduzindo a exploração da pesca sobre os estoques pesqueiros naturais e contribuindo significativamente para o aumento no fornecimento de alimentos, principalmente o pescado, garantindo produtos para o consumo humano com maior controle e regularidade. **OBJETIVOS:** A realização deste estudo teve o objetivo de relatar o processo de elaboração de empanados de filé de camarão (*Litopenaeus vannamei*) e filé de tilápia (*Oreochromis niloticus*), desenvolvidos na linha de produção da empresa Noronha Pescados. **RELATO DE CASO:** A análise foi realizada nesta indústria de beneficiamento, localizada em Recife-PE, local onde foi realizado o Estágio Supervisionado Obrigatório em 2021. A elaboração dos produtos seguiram fluxograma específico para o desenvolvimento dos empanados. Por isso, as amostras adquiridas para o desenvolvimento desse trabalho foram obtidas em uma dessas linhas de produção, sendo retirada uma parte do lote para ser fotografado e exemplificado nas amostras. Os empanados são produzidos a partir dos filés de tilápia e camarão, essas matéria-primas chegam dos fornecedores congelados. Os ingredientes utilizados são: tempero em pó, *Predust*, *Batter* e *Breading*. Seguindo para pré-fritura, embalagem e congelamento. **DISCUSSÃO:** O fluxograma utilizado seguiu os mesmos passos de diversos autores, combináveis de diferentes formas e cada etapa é responsável por conferir uma funcionalidade ao produto final. Mas seguindo uma identidade própria de proporções de tempero, concentrações e tipos de farinhas, além de teste sensoriais que visaram o controle no empanado para formação de produtos aceitáveis sensorialmente no mercado. Garantiu assim, características organolépticas aceitáveis como cor, aparência, odor, sabor e textura. Melhorando o aspecto visual, uma vez que apresenta uma coloração dourada que atrai mais o consumidor. **CONCLUSÃO:** A produção de empanados desses produtos são bastante promissores e com grande potencial, principalmente na região do Nordeste, devido à produção desses dois tipos de cultura ser alta nessa região, sendo uma alternativa viável para a produção de novos produtos, agregando valor, além de atender a demanda dos consumidores por um alimento prático e de fácil preparo.

Palavras-chave: Empanado de pescado, Alimento seguro, Controle de qualidade, Linha de produção, Pré-frito.