



**COMPARATIVO ENTRE FORNO DOMÉSTICO E FORNO COMBINADO PARA
COZÇÃO DE FILÉS DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*)**

**Evne Priscila dos Santos Conceição Pereira¹
Erica Maresol Reina Shima²**

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/Campus Governador Mangabeira/
evne.priscila2@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/Campus Governador Mangabeira/
erica.shima@ifbaiano.edu.br

O uso de equipamentos de linha doméstica em serviços de alimentação – mais especificamente o uso de fornos integrados de fogões domésticos – apresenta como principal desvantagem a imprecisão nos controles de temperatura de operação e de distribuição de calor no alimento. Dessa forma, para uso em serviços de alimentação ou produção de alimentos para venda recomenda-se o uso de equipamentos profissionais ou industriais. Dentre esses, os fornos combinados apresentam opções de operação com calor seco, úmido ou uma combinação dos dois, através de convecção forçada com injeção de vapor na câmara de cocção. Essa última opção apresenta como vantagem principal uma redução na perda no peso dos alimentos coccionados, preservando seu sabor, melhorando a textura final e modificando o índice de cocção do produto. Através do cálculo do fator de cocção é possível comparar o rendimento de alimentos quando submetidos a aquecimento em diferentes equipamentos. Para comparação do fator de cocção de filés de tilápia assados em forno integrado doméstico e forno combinado, foram selecionadas doze unidades inicialmente em temperatura ambiente, sem adição de quaisquer outros ingredientes. Foram formados três grupos de quatro unidades cada, sendo: A) unidades para cocção em forno doméstico (calor seco); B) unidades para cocção em forno combinado (calor seco); C) unidades para cocção em forno combinado (calor misto). Cada grupo foi assado a 180°C por 10 minutos, após pré-aquecimento da câmara. O fator de cocção médio do grupo A obtido foi 0,53, enquanto o dos grupos B e C foram, respectivamente, 0,63 e 0,69.

Palavras-Chave: fator de cocção; forno combinado; forno doméstico.

*Este trabalho é fruto do Projeto “Fator de Cocção de pescados oriundos de Sistema de Aquaponia submetidos a aquecimento em forno doméstico, semi-industrial e forno combinado”, aprovado pela Chamada Interna do IF Baiano Campus Governador Mangabeira regida pelo Edital 110/2020.

