



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

**Evne Priscila dos Santos Conceição Pereira<sup>1</sup>  
Erica Maresol Reina Shima<sup>2</sup>**

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

<sup>2</sup>Instituto 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 de produção de alimentos para venda, recomenda-se o uso de equipamentos profissionais ou industriais. Dentre eles, os fornos combinados apresentam opções de operação com calor seco, úmido ou com combinação dos dois, através de convecção forçada com injeção de vapor na câmara de cocção. Esta última opção apresenta como vantagem principal uma redução na perda do 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 em 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 dez minutos, após preaquecimento 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 COZELHO DE PESCADOS ORIUNDOS DE SISTEMA DE AQUAPONIA SUBMETIDOS A AQUECIMENTO EM FORNO DOMÉSTICO, FORNO SEMI-INDUSTRIAL E FORNO COMBINADO, financiado pelo IF Baiano e aprovado na Chamada Interna do IF Baiano *Campus* Governador Mangabeira, regida pelo Edital N° 110/2020.

