

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS E TECNOLOGIAS EM PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO DO PESCADO MARINHO

Ana Maria da Silva¹, Ana Paula da Silva Leonel², Armin Feiden³, Ricardo Coutinho⁴

¹Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia Marinha do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira - IEAPM - anapesca2017@gmail.com

²UNIOESTE Universidade Estadual do Oeste do Paraná - apsleonel@gmail.com

³UNIOESTE Universidade Estadual do Oeste do Paraná - armin.feiden@gmail.com

⁴Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia Marinha do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira - IEAPM - rcoutinhosa@yahoo.com



OBJETIVOS

Desenvolver novos produtos e tecnologias em processamento e conservação do pescado marinho. Avaliar os parâmetros organolépticos, a composição físico-química e as análises microbiológicas dos mesmos.

Desenvolvimento de semiconservas de pescado (anchova, kibe e cação). Bolo de chocolate com cação, kibe de sardinha e almôndegas de anchova. Pescado defumado (anchova, kibe e cação).

METODOLOGIA

A metodologia empregada foram os usos de técnicas já citadas na literatura para pescado de água doce. Desenvolvendo novas técnicas e adaptações para o pescado marinho.

RESULTADOS

Os resultados indicaram ausência de Salmonella em todas as amostras. Para os valores de Staphylococcus e Coliformes termotolerantes foram <1 UFC/g. Dentro dos limites que a Legislação para produtos à base de pescado preconiza. Todas as outras análises apresentaram resultados ótimos, principalmente na avaliação organoléptica, onde os produtos: almôndegas de anchova, kibe de sardinha e bolo de chocolate com cação, foram bem aceitos.

CONCLUSÕES

Todos os produtos apresentaram nos resultados finais das análises microbiológicas, ótimas qualidades higiênico-sanitárias. E uma ótima aceitação por parte dos avaliadores. Demonstrando assim que os produtos estão prontos para serem aceitos no mercado.

Suporte Financeiro: CNPq, FAPERJ and CAPES.

Agradecimentos: Feiden Family

Imagens: Arquivo pessoal

