



DEFUMAÇÃO DE TRAÍRA COMO ALTERNATIVA DE PROCESSAMENTO PARA CONSERVAÇÃO

Wesley Clovis Barbieri Mendonça, Cláucia Pareacida Honorato, Sheila Nogueira Oliveira, Anderson Ferreira Santana, David Geovanni de Almeida Banhara, Elenice Souza dos Reis Goes

A ação de extensão e também na unidade de beneficiamento inicial de algumas pequenas propriedades rurais na cidade de Laguna Carapã. Sendo de abrangência regional, teve como público alvo os produtores rurais, universitários, professores, técnicos agrícolas e a comunidade geral da Grande Dourados. A defumação traz melhorias na qualidade do produto, apresentando ação conservante, bacteriostática, bactericida e aromatizante. Esta ação foi desenvolvida por duas vezes na UFGD e uma vez em uma piscicultura que contém uma unidade de beneficiamento de pescado em Laguna Carapã, seguindo sempre o padrão de utilização de 10 espécimes de traíra proveniente de pesca amadora subdividido em três classes de peso (P 453g, M 689g, G 781g). Os peixes foram lavados com água corrente, submetidos a análise visual de controle de qualidade. Repousado em salmoura de 20% NaCl por 30 minutos. Foram penduradas por 45 minutos para drenagem e redução da água superficial, as carcaças foram colocadas dentro da câmara de defumação, para secagem parcial a uma temperatura de 65 °C por 60 minutos. Decorrido esse período, iniciou a adição de fumaça. Foi utilizado um defumador artesanal de aço inox. Após o processo de defumação foi realizado o teste de aceitação do produto pelo público que realizou o treinamento da técnica de defumação. Os peixes pequenos ficaram no padrão de produtos defumados com 4 horas. Os peixes classificados como médios e grandes precisaram retornar a câmara de defumação para mais 2 horas. O pH inicial demonstrou a qualidade do peixe que foi submetido ao processo de defumação. A defumação foi benéfica e bem sucedida para a carne de traíra uma vez que houve aumento da coloração avermelhada e aumento da coloração amarela. Fatores estes que caracterizam o produto defumado. Foram obtidas experiências junto à comunidade produtora de peixe, a diversificação do processamento de peixe pode ser um fator positivo para o consumo interno como para possibilidade de comercialização e diversificar o produto ofertado. O desenvolvimento destas ações e treinamento fez com que ocorresse uma integração acadêmica com articulação entre extensão e pesquisa, às análises implementadas foram fundamentais para garantir a viabilidade da técnica de defumação. Houve integração de conhecimento nos aspectos da interdisciplinaridade e multidisciplinaridade entre os discentes e docentes da FCA. Para a comunidade que recebeu o treinamento desta tecnologia de processamento de peixe, permitirá a utilização destas informações e utilização segura para garantir a qualidade do produto elaborado. O trabalho promoveu a capacitação de recursos humanos para realização da atividade de dia de campo na unidade de beneficiamento e verificou-se a capacitação dos agentes disseminadores de informações com o treinamento realizado na unidade de beneficiamento de carne da UFGD. Conclui-se que a defumação é uma técnica que pode aumentar a viabilidade do consumo de traíra pelo mercado consumidor.

Palavras-Chave: Pescado, traíra, defumado