

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO AUDIOVISUAL PARA A DIVULGAÇÃO DAS TÉCNICAS DE BENEFICIAMENTO DE PEIXES

Jessica Amanda Ugarte Reges (jessicaugartereges@gmail.com)

Elenice Souza dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

Valfredo Figueira da Silva (valfredo4@gmail.com)

Taina Avila Pinho (taina20170812@gmail.com)

O consumo de pescado no Brasil ainda é pouco expressivo, apesar do aumento crescente na produção de peixes. Uma alternativa para incentivar o consumo é através da oferta de produtos industrializados à base de pescado, que atendam às exigências de consumidores por praticidade e maior prazo de validade. O objetivo do projeto de ensino foi desenvolver conteúdos audiovisuais sobre técnicas de conservação e elaboração de produtos para consumo humano a base de peixes, atendendo às aulas práticas da disciplina de Tecnologia do Pescado I do curso de Engenharia de Aquicultura. As atividades foram desenvolvidas no Laboratório de Carnes da Faculdade de Ciências Agrárias da UFGD. Foram desenvolvidos vídeos sobre glaciamento, salga, defumação, surimi, salsicha e hambúrguer de peixe (fishburger). Inicialmente, filés de tilápia previamente congelados foram submetidos à técnica de glaciamento, comumente realizada pela indústria para proteger a superfície do produto da dessecação, além de evitar a oxidação dos lipídeos e a perda de cor durante a estocagem. O vídeo desta prática pode ser visualizado em <https://youtu.be/7cFzzAKMnUQ>. A técnica de salga do pescado, um dos processos mais antigos de conservação, foi apresentada por meio da realização de três métodos: salga seca, salga úmida e salga mista, que podem ser observadas no vídeo <https://youtu.be/V3fEUL-RUZk>. O método de defumação de peixes, utilizado como forma de agregar valor ao produto por conferir sabor e odor únicos, foi apresentado aos acadêmicos por meio da metodologia de defumação a quente, que pode ser visualizada no link <https://youtu.be/-IU9QfzNRpI>. Posteriormente foi elaborado o surimi, um composto de proteínas miofibrilares obtido por meio de sucessivas lavagens da carne de peixe moída em água fria (vídeo disponível em <https://youtu.be/AwnBzazfxEg>). Também foram desenvolvidos dois produtos à base de peixe: salsicha (https://youtu.be/BSc-Jj_RhGg) e fishburger (<https://youtu.be/BBwoAMPez3A>), a partir da carne moída das aparas da filetagem da patinga. Para as práticas de glaciamento, salga e fishburger, foram disponibilizadas as matérias-primas para que os alunos que residiam na cidade (Dourados/MS) pudessem desenvolver as práticas em casa, uma vez que o projeto foi executado durante a fase vermelha do RAEMF (Regime Acadêmico Emergencial por Modalidades e Fases). Os acadêmicos da disciplina foram instruídos a desenvolverem seus próprios vídeos seguindo os tutoriais. De forma geral, as atividades propostas foram bem aceitas pelos acadêmicos, que puderam desenvolver de forma remota algumas práticas de conteúdos ministrados na disciplina de Tecnologia do Pescado I. Por meio dos vídeos desenvolvidos pela equipe do projeto e das gravações apresentadas pelos acadêmicos, foi possível identificar que apesar das dificuldades impostas pelo ensino remoto, os acadêmicos tiveram um bom aproveitamento do conteúdo ministrado. Os vídeos desenvolvidos no projeto auxiliarão na disseminação deste tema, tanto para os acadêmicos, como em divulgações posteriores.