

## **TÉCNICAS PARA O BENEFICIAMENTO DE PEIXES**

Valfredo Figueira da Silva (valfredo4@gmail.com)  
Elenice Souza dos Reis Goes (elenicegoes@ufgd.edu.br)

O desenvolvimento de produtos cárneos a partir de peixes pode ser uma alternativa na busca por alimentos saborosos e saudáveis, uma vez que os pescados são ricos em lipídios de qualidade e proteínas de alta digestibilidade. Assim, o objetivo do projeto de ensino foi elaborar produtos para consumo humano à base de peixes, atendendo às aulas práticas da disciplina de Tecnologia do Pescado I do curso de Engenharia de Aquicultura. As atividades foram executadas no Laboratório de Carnes da Faculdade de Ciências Agrárias da UFGD. Foram desenvolvidas as seguintes tecnologias do beneficiamento de peixes: salga, secagem, defumação, surimi e formatados de peixe (almôndegas, fishburguer e nuggets). Para o processo de salga, bandas de tilápia foram submetidas a três técnicas: salga úmida (peixes submersos em salmoura saturada); salga seca (peixes colocados em bandeja plástica perfurada, sendo adicionado sal em toda a superfície, utilizando sal fino e grosso na proporção de 1:1) e salga mista (processo semelhante ao da salga seca, porém utilizando bandejas fechadas). Após seis dias, todos os peixes foram submetidos à secagem em estufa com circulação de ar à 60°C por 24 horas. Para apresentar a técnica de defumação, filés de tilápia foram inicialmente submetidos à salmoura saturada durante 15 minutos, sendo então lavados e pendurados em ganchos para escoamento da água superficial. Os filés foram colocados em defumador artesanal por três horas, com aumento progressivo da temperatura, de 50° a 85°C. Na elaboração do surimi, as aparas da filetagem de patinga moídas foram submetidas a três ciclos de lavagem em água na temperatura entre 5 e 10°C. Ao final de cada ciclo, com auxílio de filtros de algodão e prensa manual, foi eliminado o excesso de água da massa. Os acadêmicos puderam perceber a mudança no aspecto da carne, em função da retirada de lipídeos, proteínas hidrossolúveis, sangue e pigmentos. Na elaboração de formatados, foram produzidas almôndegas, fishburguer e nuggets. Utilizou-se como matéria-prima filés de tilápia moídos, surimi, amido de milho, proteína texturizada de soja, óleo, sal e temperos, com diferentes formulações conforme o produto. Após homogeneização da massa, foi realizada a moldagem manual em formatos característicos de cada um. Os nuggets foram submetidos ao empanamento, composto pela passagem em pré-enfarinhamento, líquido de empanamento e farinha de cobertura. Os fishburgueres foram grelhados em grill elétrico até atingirem a cor dourada, enquanto as almôndegas foram cozidas em molho de tomate, e os nuggets foram fritos. Este projeto possibilitou demonstrar aos acadêmicos as técnicas tradicionais para o beneficiamento, bem como o desenvolvimento de produtos cárneos à base de peixe, que representam uma efetiva maneira de incrementar o consumo e, consequentemente, alavancar a cadeia produtiva de peixes cultivados.

Agradecimentos: à PROGRAD/UFGD, pelo apoio na execução do projeto de ensino.