

**TECNOLOGIAS PARA PRODUÇÃO INTENSIVA DE PEIXE EM TANQUE-REDE, E OBTENÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PESCADO (CMSP) PARA PREPARO DE PRODUTOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR. - TESTE PILOTO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE URUAÇU.**

Rayanne Galdino Menezes (Acadêmica); Profa. Dra. Delma Machado Cantisani Pádua (Orientadora). Contato: rayannegaldino@zootecnista.com.br

A piscicultura tem importante papel nos esforços globais para eliminar a fome e a desnutrição pelo fornecimento de pescado, alimento rico em proteínas, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais. Pode contribuir também para, a redução da pobreza, por meio da geração de renda, criação de oportunidades de emprego e melhor uso dos recursos naturais. O principal desafio é criar “políticas públicas sinérgicas” encadeando as ações nas esferas federal, estadual e municipal para se atingir o potencial da atividade. No estado de Goiás, estudo recente evidenciou o grande potencial que apresenta a piscicultura regional. No final de 2005, a Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República - SEAP/PR, juntamente com o Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Integrado Serra da Mesa - CIDISEM, firmaram o primeiro convênio de uma Unidade Demonstrativa de criação de peixes em tanques-rede do país, com a finalidade de beneficiar diretamente mais de 160 famílias integrantes do Movimento dos Atingidos por Barragens em Niquelândia, Colinas do Sul, Minaçu e Uruaçu, sendo este último o primeiro município beneficiado, com resultados bastante satisfatórios. A produção de peixes em tanques-rede vem mostrando-se promissora por conciliar uso sustentável do meio ambiente com alta produtividade. No entanto, esta tecnologia ainda apresenta baixos índices produtivos, necessitando mais estudos visando à consolidação do sistema. A baixa intensidade tecnológica empregada no processamento do pescado, limitado exclusivamente a filetagem, constitui fator restritivo neste elo da cadeia produtiva. Por outro lado, observam-se maus hábitos alimentares, das crianças nas escolas, privilegiando guloseimas em detrimento de alimentos nutritivos como pescado, frutas, alimentos in natura entre outros. Muitas vezes o cardápio da merenda escolar, se quer oferece estes alimentos. Assim, objetiva-se gerar tecnologias para aumentar a produtividade do tambaqui em tanque-rede, e de obtenção de polpa de peixe, oferecendo variedades de produtos saudáveis, que atendam as exigências nutritivas e organolépticas de alimentos oferecidos na merenda escolar, o que poderá estimular o consumo de produtos derivados de peixes. Esta tecnologia contribuirá para a estruturação de um sistema eficiente de reaproveitamento dos subprodutos da filetagem, agregando valor ao negócio e contribuindo no desenvolvimento sustentável da atividade na região.

Palavras-chaves: 1) Tanques-rede; 2) Tecnologia; 3) Hábito alimentar; 4) Beneficiamento.

**Apoio: PIBIC/CNPq**