

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.

Rayanne Galdino Menezes (Acadêmica)
Delma Machado Cantisani Padua (Orientadora)

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. 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