

UTILIZAÇÃO DA CARNE DE TAINHA (*Mugil brasiliensis*) PARA A ELABORAÇÃO DE EMBUTIDOS TIPO SALSICHA

Área: Ciências Agrárias

Modalidade: Estágios Não Obrigatórios

Relato

Aline Martins Silveira

Coautor(es):

Daniele Hübner Bonfada

Elisa Scheid Tesser

Orientação:

Liris Kindlein

Coorientação:

Guiomar Pedro Bergmann

A valorização dos produtos pesqueiros pelas suas qualidades nutricionais e manutenção da saúde humana tem contribuído para o aumento do consumo deste produto. O Brasil ainda registra baixos índices de consumo, mesmo apresentando um grande potencial por possuir uma vasta costa marítima. O problema está, em grande parte, relacionado às grandes perdas no processo da cadeia produtiva, bem como a incipiente captura, armazenagem e processamento da matéria-prima até o consumidor final. Pescadores do Delta do Jacuí/RS enfrentam uma situação limitante em sua atividade, pois cerca de 30% dos peixes capturados apresentam limo superficial, inviabilizando sua comercialização. Uma alternativa prática e viável seria a utilização deste produto para a fabricação de embutidos. Dentre os produtos cárneos industrializados mais vendidos, um dos que se destaca, é a salsicha, produto de amplo consumo popular, que é obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. As salsichas poderão ter como um método alternativo o tingimento, depelagem, defumação e a utilização de recheios e molhos (Brasil, 2000). Serão coletadas Tainhas (*Mugil brasiliensis*) frescas inteiras com e sem limo superficial provenientes de pescadores do Delta do Jacuí/RS para elaboração de um produto embutido tipo salsicha. Serão realizadas análises microbiológicas e sensoriais da matéria-prima e produto final. A análise sensorial incluirá os testes de aceitabilidade e preferência do produto. O projeto visa, além do desenvolvimento desse novo produto, o aumento da renda familiar dessa comunidade.