

DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE UM PRODUTO DE TIPO PRESUNTO A PARTIR DOS RESÍDUOS GERADOS PELA INDÚSTRIA PESQUEIRA. Gustavo F. C. Lanes, Alexandre T. Alfaro, Ricardo A. Fonseca, Lisiane M. Torres, Carlos Prentice (Programa de Pesquisas em Processamento de Produtos do Mar - Departamento de Química- FURG).

O crescimento da população mundial e a má distribuição de rendas, estão levando à procura de soluções para suprir a carência alimentar, uma vez que a fome atinge grande parte da população mundial. Uma saída seria a exploração racional e objetiva dos recursos pesqueiros, de modo a buscar novas fontes alimentares evitando o desperdício. A fabricação de um produto curado à base de pescado, apresenta algumas vantagens em relação aos produtos tradicionais pois a substituição da carne suína pelo pescado traria vantagens, não só econômicas, pois a matéria-prima é barata, altamente protéica e nutritiva, mas também devido às características especiais que ela apresenta. Este trabalho teve por objetivo obter um alimento processado de alto valor agregado a partir dos resíduos industriais da filetagem de pescada (*Macrodon ancylodon*). O mesmo teve suas características avaliadas através de análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais tratadas por métodos estatísticos, para definir os parâmetros adequados ao processo, utilizando-se para isso de planejamento experimental. Para o processamento deste produto, a matéria-prima foi a polpa recuperada dos resíduos de pescado, lavada e limpa de sujidade, submetida a maceração numa solução contendo temperos e sais de cura. A seguir, foi amassada e acondicionada sob vácuo, em embalagens plásticas e levada para a enformagem em formas metálicas. Logo após, o produto foi submetido à cocção, permanecendo por tempo suficiente para pasteurização e fixação da cor do produto, sendo a seguir resfriado, desenformado e embalado para proteção da incidência da luz. Finalmente foi reservado em câmara de armazenamento sob resfriamento para análise. (CNPq-FURG).