

OPORTUNIDADES PARA O PROCESSAMENTO DE PEIXES DE ÁGUA DOCE

O Brasil possui um imenso potencial para o desenvolvimento da piscicultura, constituído de 5,5 milhões de hectares de reservatórios de água doce, este volume corresponde a aproximadamente 12% da água doce disponível no planeta. Além disso, possui clima extremamente favorável para o crescimento de organismos aquáticos, terras disponíveis, mão-de-obra abundante e crescente demanda por pescado no mercado interno. O Pantanal é uma das regiões mais propícias em nosso país para o desenvolvimento da piscicultura e da aquicultura. A aquicultura comercial brasileira tem se firmado como uma atividade econômica no cenário nacional da produção de alimentos, sendo majoritariamente constituída por peixes (cerca de 70%), proveniente exclusivamente da piscicultura de água doce.

O consumo de pescado no Brasil é bastante variado e com grande potencial a ser desenvolvido, pois há uma tendência de aumento do consumo, principalmente através de produtos industrializados, tais como filés, empanados, congelados e conservas.

O pescado representa uma fonte alimentar de alto valor protéico. Entretanto, os seus produtos industrializados ainda têm uma presença limitada no mercado, principalmente em relação aos peixes de água doce e provenientes de biomas específicos, como os do Pantanal. O peixe híbrido de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*) possui excelentes características para o cultivo e grande aceitação pelo mercado consumidor. É o peixe de água doce de maior valor comercial e considerado um produto nobre, muito apreciado pelos consumidores, pois apresenta carne saborosa, de textura macia, coloração branca, baixo teor de gordura e ausência de espinhos em Y, tornando esta espécie um dos principais produtos da pesca no Pantanal.

Devido à escassez de uma cadeia de frio eficiente na região, caracterizada por elevadas temperaturas nas duas estações climáticas, torna-se necessário utilizar processos tecnológicos para diminuir as perdas de qualidade da carne dos peixes, sendo uma destas opções o processamento térmico.

O processamento térmico é uma forma eficiente de agregar valor aos pescados, pois além de proporcionar a sua conservação, promove o aumento da vida útil, regulariza o seu fornecimento durante todo ano e facilita sua comercialização, manuseio e transporte. Porém, é necessário o aperfeiçoamento deste processo, para a obtenção de produtos com qualidade e segurança. No caso do pescado, a qualidade está estreitamente relacionada ao efeito que o tratamento térmico pode provocar na sua composição e nas características sensoriais em relação à textura, sabor, cor e aroma.

No Brasil existe um grande potencial para o desenvolvimento de novos produtos à base de pescado, principalmente na forma de alimentos enlatados. Além disso, há uma escassez de produtos nacionais industrializados a base de pescado, limitando-se apenas aos congelados, alguns desidratados e salgados e poucos

enlatados (basicamente sardinha e atum).

Desta forma, a **Embrapa Agroindústria de Alimentos** está desenvolvendo um projeto que tem por objetivo estudar a influência do processamento térmico na qualidade nutricional e sensorial do peixe híbrido de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*) proveniente do Pantanal brasileiro. Estão sendo desenvolvidos com sucesso produtos processados enlatados (filé em conserva e patê em conserva). A qualidade microbiológica, nutricional e sensorial destes produtos está sendo avaliada e monitorada.

Pretende-se também avaliar a viabilidade econômica da produção comercial destes produtos. Este trabalho busca contribuir com uma nova alternativa para as indústrias especializadas em pescado oferecendo a opção de um produto diferenciado de peixe do pantanal em conserva, além de proporcionar uma alternativa para o aproveitamento do subproduto da filetagem, na forma de patê de peixe em conserva.

AUTORIA

Renata Torrezan e Angela Aparecida Furtado

Pesquisadoras da **Embrapa Agroindústria de Alimentos**

E-mails: torrezan@ctaa.embrapa.br e afurtado@ctaa.embrapa.br

LINKS REFERENCIADOS

Embrapa Agroindústria de Alimentos
www.ctaa.embrapa.br

torrezan@ctaa.embrapa.br
torrezan@ctaa.embrapa.br

afurtado@ctaa.embrapa.br
afurtado@ctaa.embrapa.br

Renata Torrezan
lattes.cnpq.br/3177558052830172

Angela Aparecida Furtado
lattes.cnpq.br/7333993063180137

FIGURAS

O pintado é o peixe de água doce de maior valor comercial [Arquivo]

