

Desenvolvimento tecnológico de produtos derivados do pescado nativo do Pantanal¹

Paolla Pereira Climaco²

Yasmin Cristine Agüero Pereira³

Jovana Silva Garbelini Zuanazzi⁴

Jorge Antonio Ferreira de Lara⁵

O presente trabalho teve por objetivo padronizar processos agroindustriais de produção de derivados de pescado nativo do Pantanal, através da inovação, aperfeiçoamento ou de ajustes de processos visando o seu emprego em escala artesanal e semi-industrial. A escolha de produtos derivados de pescado a serem ajustados ou desenvolvidos foi baseada na experiência prévia do projeto da Rede Pesca articulada e financiada pelo Centro de Pesquisa do Pantanal (CPP) que nos anos anteriores definiu critérios mínimos para a elaboração dos produtos defumado, marinado, patê e empanado de pescado das espécies cachara e pacu que estão publicados nas séries técnicas da Embrapa Pantanal. Os mesmos produtos foram desenvolvidos e avaliados para quatro espécies de peixes nativos do Pantanal que fazem parte das listas de desembarque pesqueiro na região. A definição das espécies dependerá da oferta de pescado nos pontos de venda a partir daquelas consideradas pelo Sistema de Controle de Pesca no Pantanal (SCPESCA), realizado pela Embrapa Pantanal. Além da definição das formulações e fluxogramas de processamento estão sendo realizadas análises de composição centesimal e vida de prateleira. Até o momento temos os seguintes resultados da composição centesimal da matéria-prima (carne de pescado nativo): barbado, umidade 75,06 (+ 0,454), gordura 6,85 (+ 0,320), proteína 16,24 (+ 0,303) e cinzas 3,90 (+ 0,139); palmito, umidade 72,57 (+ 0,920), gordura 6,52 (+ 0,745), proteína 16,67 (+ 0,140) e cinzas 4,08 (+ 0,489), curimatá 70,36 (+ 0,397), gordura 9,90 (\pm 0,914), proteína 16,44 (+ 0,589) e cinzas 3,76 (+ 0,197) e piavuçu, umidade 67,64 (+ 1,850), gordura 13,35 (+ 2,161), proteína 16,88 (+ 0,632) e cinzas 3,19 (+ 0,235). Também foi avaliado até o momento a variação do pH e da oxidação lipídica de quibe e patê elaborados com pescado nativo do Pantanal ao longo de 4 meses. Para o patê a variação de pH foi de 6,68 até 6,59 para palmito, de 6,57 para 6,41 para barbado e de 6,44 para 6,37 em curimatá; para o quibe vario de 5,84 para 6,01 em palmito, de 5,67 para 5,84 em barbado, de 5,84 para 5,91 em curimatá e de 5,92 para 5,98 em piavuçu. Para a oxidação lipídica, medida em mg de malonaldeído/kg de carne (método do ácido tiobarbitúrico – TBARS), os valores variaram no patê de 1,462 até 1,917 para palmito, 3,246 até 4,515 para barbado e de 1,171 até 1,391 em curimatá, e no quibe de 3,046 a 3,851 com palmito, 2,918 a 2,995 em curimatá e 3,691 a 3,555 em piavuçu. Todos esses valores mostraram-se dentro da normalidade para os produtos quibe e patê. Ao desenvolver os produtos a composição centesimal mostrou-se muito útil como critério de seleção da matéria-prima. Notou-se que o pescado oriundo de peixes com maior conteúdo de gordura apresentava pouca efetividade no processamento, particularmente na produção de patês. Neste caso, a prévia defumação contribuiu efetivamente para a melhoria do resultado tecnológico posterior. Como era de se esperar a gordura foi o componente que mais variou entre as espécies. O piavuçu apresentou resultados percentuais próximos aos do pacu, um peixe conhecidamente mais gorduroso, tendo apresentado em trabalhos anteriores 13% e 16% respectivamente. A elaboração dos produtos derivados do pescado nativo oriundo da pesca no Pantanal é tecnologicamente viável, com vida de prateleira e segurança semelhantes aos convencionais da aquicultura e pesca marinha. Os maiores desafios estão na estruturação de uma cadeia para a oferta regular, que passa pela mobilização do poder público, treinamento de pessoal para a manipulação correta da matéria-prima e dos produtos e aporte financeiro do setor público e privado.

¹ Financiado pelo Projeto Rede Pesca do Centro de Pesquisa do Pantanal

² Bolsista PIBIC CNPq, Acadêmica Ciências Biológicas, UFMS, Corumbá-MS (paa-climaco@hotmail.com)

³ Acadêmica Ciências Biológicas, UFMS, Corumbá-MS (yasminpereira1997@hotmail.com)

⁴ Doutoranda em Ciência de Alimentos, UEM, Maringá-PR (jogarbelini@hotmail.com)

⁵ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Corumbá-MS (jorge.lara@embrapa.br)