

## **BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DO PESCADO**

*Valéria da Rocha Sobral<sup>1</sup>, Isamilde Rosa de Carvalho<sup>2</sup>, Gelcirene de Albuquerque Costa<sup>2</sup>, Marcelo Figueira Pontes<sup>2</sup>*

**Resumo:** Embora a região de Amajari concentre grandes produções na área de piscicultura, o pescado in natura ainda é o principal tipo de produto comercializado. Desta forma, a realização de práticas de Tecnologia do Pescado no *Campus Amajari* podem ser uma alternativa para a disseminação de novos produtos oriundo de pescado, bem como contribuir e diversificar para o desenvolvimento da piscicultura familiar na região. Por isso, o objetivo geral deste trabalho foi de realizar práticas de tecnologia do pescado no *Campus Amajari*. Para a realização do manejo dos viveiros de piscicultura inicialmente trabalhamos com 21 alunos do ensino médio. Para o manejo dos peixes foi montado equipes com responsabilidades distintas, tais como: arrazoamento, acompanhamento da qualidade de água, densidade de estocagem e biometrias. Para o beneficiamento os alunos foram responsáveis pela lavagem, limpeza inicial, retirada de escamas e vísceras dos pescados. O procedimento de salga consiste em salgar o pescado na proporção de 30% de sal em relação ao peso da matéria-prima. Já para a salga úmida, o pescado será colocado em recipientes com salmoura saturada, onde para cada 74g de água será empregado 26g de sal. Como resultados parciais tivemos o acompanhamento dos viveiros e o processamento de salga de pescado. Todos os 21 alunos que estão tendo a disciplina de Tecnologia do Pescado II participaram ativamente, desde o manejo, ao beneficiamento e o processamento de pescado salgado. Tanto com a técnica de salga seca, como a salga úmida. Para outros processamentos necessitamos de alguns equipamentos, os quais ainda estão em trânsito até a capital Boa Vista o que impossibilitou até o momento elaborar novos produtos.

**Palavras-chave:** Beneficiamento, Pescado, Processamento, Tecnologia.

**Apoio financeiro:** INOVA/IFRR.

<sup>1</sup>Professor Coordenador do projeto do IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: [valeria.sobral@ifrr.edu.br](mailto:valeria.sobral@ifrr.edu.br)

<sup>2</sup>Professor participante do IFRR/*Campus Amajari*.