

DESENVOLVIMENTO DE DEFUMADOR DE TAMBOR E PRODUÇÃO DE TAMBAQUI DEFUMADO: Uma alternativa tecnológica para Roraima

Danielle Cunha de Souza Pereira¹, Ytalo Mesquita Ribeiro², Renato Gabriel Francisco³, Anna Karolayne Carvalho Abud⁴, Aldennys Pereira da Silva⁵, Jean Felix Loubak⁶

Resumo: A defumação de peixes é uma técnica tradicional utilizada para conservação e agregação de valor ao pescado, além de proporcionar excelente palatabilidade. Para ampliar o consumo de pescado, é essencial desenvolver produtos inovadores que aprimorem características sensoriais e ofereçam maior conveniência ao consumidor, aumentando a aceitação e a comercialização desses produtos. Este trabalho teve como objetivo construir um defumador de tambor como alternativa tecnológica para o processamento de pescado e realizar testes de defumação utilizando tambaquís (*Colossoma macropomum*), com o intuito de obter um produto diferenciado. O projeto foi desenvolvido no Laboratório de Aquicultura do Instituto Federal de Roraima (IFRR), *Campus Amajari*, localizado no município de Amajari, Roraima. A construção do defumador foi realizada com materiais alternativos, como tambores de aço, barra chata, hastes de ferro, porca e termômetro de haste com visor circular, além de cabos de madeira para as alças. O custo total do equipamento foi de R\$1.190,00, incluindo materiais e mão de obra. Para os testes, seis tambaquís inteiros foram eviscerados, descamados, marinados com sal, colorau, pimenta-do-reino e páprica picante, e submetidos a defumação a quente em duas etapas: cozimento a 80 °C por 4 horas, garantindo a desidratação e qualidade microbiológica; e defumação a 70 °C por 2 horas, utilizando galhos de laranjeira para conferir sabor característico e prolongar a vida útil do produto. A análise sensorial revelou excelente aceitação quanto à aparência, aroma, sabor, textura e intenção de compra. Com rendimento de 70% em relação ao peso *in natura*, o produto demonstrou potencial para agregar valor à cadeia produtiva do pescado e promover o desenvolvimento econômico da região de Amajari, alinhando-se à vocação do estado de Roraima.

Palavras-chave: Agregação de valor. Conservação. Defumação. Peixe.

Apoio financeiro: INOVA/IFRR.

¹Professora do IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: danielle.pereira@ifrr.edu.br

²Graduando em Tecnologia em Aquicultura. IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: ytalomesquita07@gmail.com

³Graduando em Tecnologia em Aquicultura. IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: rgfrenatogabriel@gmail.com

⁴Graduanda em Tecnologia em Aquicultura. IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: anna.karol.carvalho23@gmail.com

⁵Graduando em Tecnologia em Aquicultura. IFRR/*Campus Amajari*. E-mail: mouralene63@gmail.com

⁶Estudante egresso do Curso Técnico em Agropecuária EaD. IFRR/*Campus Amajari*. Técnico de Fiscalização e Desenvolvimento Agropecuário do IDAF ES. E-mail: jean.loubak@idaf.es.gov.br