

ELABORAÇÃO DE PRODUTOS POR MEIO DO APROVEITAMENTO DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) DE TAMBAQUI

Isamilde Rosa de Carvalho¹, Ana Vitória Alves da Silva², Amanda Leite Hendges³, Ihara Delmiro Brito⁴, Josielly Kauane Assis da Silva⁵, Pedro Lucas Ribeiro Castro⁶

Resumo: O setor aquícola se destaca como promissor no combate a insegurança alimentar e a má nutrição. A ingestão de pescado além da oferta proteica de alta qualidade apresenta diversos macro e micronutrientes associados a efeitos positivos sobre o sistema imunológico, cognitivo e cardiovascular. No Brasil, o tambaqui (*Colossoma macropomum*) é a espécie nativa da Amazônia mais cultivada no país e de maior importância econômica e nutricional. No entanto, parte significativa do pescado é desperdiçada durante o processamento, o que representa perdas econômicas e impactos ambientais. Diante desse cenário, a disciplina de Processamento de Produtos Aquícolas propõe aos seus discentes, aproveitar a carne mecanicamente separada (CMS) do tambaqui para elaborar produtos alimentícios, como hambúrguer, bolinho e nugget, aplicando uma formulação de fácil replicação, contribuindo para agregação de valor ao pescado regional, geração de renda familiar, desenvolvimento sustentável da aquicultura, além da redução de resíduos. O estudo será desenvolvido no Laboratório de Agroindústria do Instituto Federal de Roraima – *Campus* Novo Paraíso, utilizando tambaquis provenientes dos viveiros da própria instituição. As etapas envolvem, captura, abate humanizado, beneficiamento dos peixes, e produção de CMS. A partir da CMS será elaborado os produtos, e passarão por análise sensorial com aplicação de teste de aceitação, para o hambúrguer será utilizado uma escala hedônica de cinco pontos (1 péssimo - 5 excelente), onde os parâmetros analisados serão: cor, aparência, sabor, textura, aroma, aceitação global e frequência de consumo. Para o bolinho e nugget será utilizado escala hedônica de nove pontos (1 desgostei extremamente – 9 gostei extremamente), os parâmetros analisados serão: aparência, sabor, textura, aroma, frequência de consumo e aceitação global. Serão utilizados equipamentos adequados e aplicado as boas práticas de manipulação. Espera-se que os subprodutos apresentem boa aceitação sensorial e qualidade nutricional, comprovando a viabilidade do uso da CMS como alternativa sustentável e economicamente viável para geração renda familiar. A proposta busca fortalecer a cadeia produtiva da aquicultura, incentivando o aproveitamento integral do tambaqui e promovendo a sustentabilidade na produção de alimentos na Amazônia. Assim, o projeto alia inovação, tecnológica, eficiência produtiva e responsabilidade ambiental, demonstrando o potencial da bioeconomia regional.

Palavras-chave: Tambaqui; Carne Mecanicamente Separada; Renda familiar; Sustentabilidade.

¹Professora Esp. do IFRR/*Campus* Novo Paraíso. E-mail: isamilde.carvalho@ifrr.edu.br¹,

^{2,3, 4, 5,6}Discentes do Técnico em Aquicultura/IFRR/*Campus* Novo Paraíso. anav04804@gmail.com, amandaleite1712@gmail.com yahadelmira@icloud.com, josiellyassis60@gmail.com, Pedrolिकासrc2008@gmail.com