

Realização



Pantanal

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua 21 de Setembro nº 1880 – Bairro N. S. de Fátima
Caixa Postal 109 CEP 79320-900 Corumbá – MS
Tel: +55 (67) 3234-5800 / 3234-5900 Fax: +55 (67) 3234-5815
www.cpap.embrapa.br – sac@cpap.embrapa.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Apoio:

Ministério da
Pesca e Aquicultura



Texto

Jorge Antonio Ferreira de Lara,
Dr. Médico Veterinário, Embrapa Pantanal

Adina Cléia Botazzo Delbem,
Dra Médica Veterinária, Embrapa Pantanal

Jovana Silva Garbelini,
Engenheira de Pesca, Embrapa Pantanal

Fotos

Ana Maio
Saulo Coelho Nunes

Diagramação

Guilherme Caetano

Corumbá MS
Dezembro 2011
Tiragem 500

Produtos derivados de pescado provenientes da cachara



Pantanal

Consumo e Produção

O consumo de peixes ainda é baixo no Brasil, em torno de 9,0 kg/habitante/ano (dados de 2009), consumo que ainda encontra-se abaixo do valor mínimo de 12 kg/ano recomendado pela FAO (Nações Unidas).

Entre os vários fatores que causam esse baixo consumo, como o hábito de comprar outras carnes, escala reduzida de produção e preço elevado do peixe, está a falta de diversificação de produtos. Há frações do mercado que procuram praticidade e acesso aos benefícios do consumo de pescado, mas rejeitam seu sabor ou odor.

Uma alternativa para incentivar o aumento de consumo de pescado é oferecer novos produtos processados de rápido e fácil preparo.

A cachara é um dos peixes mais capturado pelos pescadores artesanais no Pantanal e atualmente vem sendo submetida a um programa de melhoramento genético executado por diversas instituições com apoio do Ministério da Pesca e Aquicultura e gerenciado pela Embrapa. Esse programa, denominado Aquabrazil tem por objetivo seu emprego em larga escala na piscicultura.

Processamento

Existem várias formas de agregar valor ao pescado através do processamento, mas geralmente são empregados recursos tecnológicos combinados que podem ser químicos ou físicos. Seu conjunto permite que o alimento tenha propriedades sensoriais típicas, melhor conservação e maior vida de prateleira. Eis alguns exemplos de produtos que podem ser obtidos de filés e dos resíduos de filetagem da cachara:

Filés defumados

O processamento é realizado com o emprego de salmoura, calor e fumaça. O produto, além de diferente no mercado nacional, torna-se muito macio e saboroso.

Patê

Consiste em uma massa que pode ser cremosa e pastosa muito usada como complemento a diversos alimentos.

Fishburger

Produto prático, tanto para quem produz que pode agregar valor à carne que não é aproveitada nos filés, como para quem consome, já que é de rápido preparo.

Quibe

Como o fishburger, atende a demanda de praticidade do consumidor e de agregação de valor ao setor processador.

Empanado

Empanados tipo nugget agradam principalmente as crianças e aqueles que querem consumir pescado, mas não gostam de sua apresentação in natura.

Farinha

Neste caso pode-se usar a carcaça toda, com o produto sendo empregado como ingrediente de diversos alimentos como sopas e produtos de panificação.



Nugget de cachara



Patê de cachara



Fishburger

Recomendações

É fundamental ressaltar que apesar do processamento artesanal ser uma alternativa de renda para que as populações tradicionais de pescadores do Pantanal agreguem valor ao pescado, a mesma não pode ser feita sem treinamento e planejamento.

A tecnologia é apenas uma ferramenta para que um determinado produto chegue a quem o deseja da forma que gostaria. Qualquer inovação exige mercado, escala de produção, padrão de qualidade e segurança para que deixe de ser apenas desenvolvimento de produto.

Além disso, é importante saber que para produzir esses alimentos em escala comercial são necessárias instalações adequadas, aprovadas pelos órgãos competentes e autoridades sanitárias.