

## O que é o processo

O pescado representa uma fonte alimentar de alto valor proteico. Entretanto, os seus produtos industrializados ainda têm uma presença limitada no mercado, principalmente em relação aos peixes de água doce. O consumo de pescado no Brasil é bastante variado e com grande potencial a ser desenvolvido, pois há uma tendência de aumento do consumo, principalmente através de produtos industrializados, tais como filés, empanados, congelados e conservas. A Embrapa Agroindústria de Alimentos estuda formas de processamento de pescado, principalmente o processamento térmico, promovendo assim o aumento da vida útil com a qualidade e segurança requerida pelos consumidores.



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Ano:2012 - Tiragem: 500 exemplares.

**Embrapa**

*Agroindústria de Alimentos*

# Processamento de Pescados



## Vantagens / Benefícios

O processamento térmico é uma forma eficiente de agregar valor aos pescados, pois além de proporcionar a sua conservação, promove o aumento da vida útil, regulariza o seu fornecimento durante todo ano e facilita sua comercialização, manuseio e transporte. Porém, é necessário o aperfeiçoamento deste processo, principalmente em relação aos diferentes tipos de pescados para a obtenção de produtos com qualidade e segurança. No caso do pescado, a qualidade está estreitamente relacionada ao efeito que o tratamento térmico pode provocar na sua composição e nas características sensoriais em relação à textura, sabor, cor e aroma. O processamento térmico oferece também a alternativa das indústrias especializadas em pescado aproveitarem as partes dos peixes retiradas durante o processo de filetagem para a produção de patê.

## O que podemos oferecer

No Brasil existe um grande potencial para o desenvolvimento de novos produtos à base de pescado, principalmente na forma de alimentos enlatados. Os produtos nacionais industrializados a base de pescado, limitam-se hoje aos congelados, alguns desidratados e salgados e poucos enlatados (basicamente sardinha e atum). Desta forma, a Embrapa Agroindústria de Alimentos está desenvolvendo projetos que tem por objetivo estudar a influência do processamento térmico na qualidade nutricional e sensorial de peixes provenientes do Pantanal brasileiro. Estão sendo desenvolvidos com sucesso produtos processados enlatados (filé em conserva e patê em conserva), já existe o pescado desidratado e há a possibilidade de se estudar outros produtos pré-preparados e congelados. A Embrapa Agroindústria de Alimentos tem condições estruturais e metodológicas de desenvolver, avaliar e acompanhar o processamento de pescados e a qualidade microbiológica, nutricional e sensorial. É possível também avaliar a viabilidade econômica da produção comercial destes produtos.

## Exemplos de trabalhos realizados

Peixe híbrido de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*) em conserva em óleo de girassol e em conserva em salmoura.



Patê de peixe híbrido de cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e pintado (*Pseudoplatystoma corruscan*) em conserva.



Tilápia (*Oreochromis niloticus*) em conserva em óleo de canola e patê de tilápia em conserva.

