

Área temática: Tecnologia

CAPACITAÇÃO DOS ENVOLVIDOS NA AQUICULTURA: APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DO PESCADO

Antonio Rosendo da Costa¹, Jociane Geysel de Oliveira¹, Silvania Nascimento Cassiano¹,
Neiva Maria de Almeida²

A piscicultura é uma atividade que cumpre importante finalidade econômica e social. A tilápia é praticamente a única espécie cultivada nos municípios Solânea, Borborema e em Bananeiras, representa 93.75%, demonstrando a importância social da atividade piscícola face a produção de alimentos, permanência do homem no campo, geração de postos de trabalho direto, indireto e temporários, garantindo a inserção de classes menos favorecidas no mercado de trabalho em detrimento ao baixo nível de escolaridade, promovendo a sobrevivência das pessoas com o mínimo de dignidade e qualidade de vida. A carne mecanicamente separada pode ser utilizada, como matéria-prima, para a elaboração de almôndegas de peixe adicionada com 5% de Proteína Texturizado de Soja (PTS), sendo obtido produto de aceitação sensorial e valor nutricional. O aproveitamento de coprodutos do pescado junto com a elevação da escolaridade e assessoramento para a gestão de empreendimentos para os envolvidos na atividade da aquicultura, é justificado pelo crescimento na produção de tilápia a nível mundial. A industrialização de peixe gera uma quantidade expressiva de resíduos ricos em proteínas e em ácidos graxos de cadeia longa, desta forma, este trabalho teve como objetivo o uso de alternativas tecnológicas disponíveis para aproveitamento de resíduos da tilápia na elaboração de almôndegas com envolvidos na aquicultura, para oferecer alternativas de emprego e renda familiar e garantir a permanência do homem no campo no território do Brejo Paraibano. O projeto foi desenvolvido com pessoas envolvidas em atividades ligadas à piscicultura das cidades de Borborema e Bananeiras, a capacitação foi dividida em duas etapas. A primeira: aulas teóricas em sala sobre o que é aproveitamento, boas práticas de fabricação e importância nutricional do pescado na alimentação humana, também foram demonstrado em vídeo e imagens a técnica de filetagem e obtenção do CMS (Carne Mecanicamente Separada). A segunda: aula prática no laboratório de piscicultura e produtos da aquicultura do campus III da UFPB, onde os envolvidos puderam conhecer, na prática, as etapas do processamento dos produtos e coprodutos da tilápia, onde desenvolveram a técnica de filetagem e a elaboração das almôndegas. O uso do resíduo da tilápia para elaboração de produtos para o consumo humano mostra ser uma alternativa de grande viabilidade, levando-se em consideração a qualidade da matéria prima. A capacitação dos envolvidos na aquicultura para a elaboração de um coproduto da tilápia, neste caso, as almôndegas, promove um melhoramento na renda familiar, uma vez que, o CMS consiste da carne retirada dos ossos, carcaças ou partes de carcaças, submetida a separação mecânica em equipamentos especiais. Essa carcaça é o resultado da retirada da parte nobre do peixe, os filés. Devido à falta de conhecimento e/ou de meio que permitiam a extração deste CMS, essa parte era descartada, causando uma perda econômica muito grande para esses produtores. As propostas apresentadas podem assegurar melhores condições para que os coprodutos provenientes de resíduos de pescado sejam valorizados, incrementando a geração de renda para comunidades de pescadores artesanais.