

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

**Faculdade de Ciências Agrárias
Departamento de Ciências Pesqueiras
Pós-Graduação em Ciências Pesqueiras nos
Trópicos**



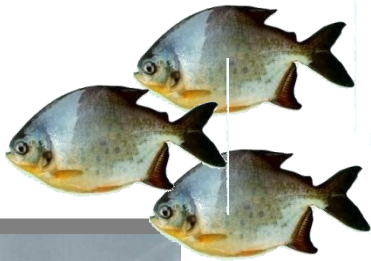
**Seminário Internacional sobre reproducción y
cultivo del sábalo (*Brycon* sp.)**

Processamento tecnológico do matrinxã (*Brycon amazonicus*) cultivado

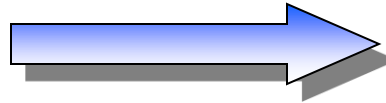
Prof. Antônio José Inhamuns, Dr.

asilva@ufam.edu.br

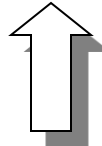
Piscicultura



**Tecnologia
de produção**



**Produto ao
consumidor**



**Tecnologia do
processamento
de pescado**

Tecnologia de produção

Espécie cultivada



Qualidades nutricionais

Características específicas:

Presença de espinhas

Formato anatômico

Fragilidade na textura da carne

Diferenças bioquímicas entre os músculos

Rendimento

Filetagem

Sabor, odor, textura



Qualidade da água

Desempenho

Off flavor

Sanidade = desempenho

Aspecto microbiológico

Rendimento

Qualidade de carne = sabor, odor

Padrão higiênico - sanitário

Manejo alimentar

Teor de gordura

Rendimento

Características da carne

Tecnologia Pós-colheita

PESCADO COLETADO

DESEMALHAR RAPIDAMENTE

Tanque de depuração

Atordoar ou evitar o estresse

LAVAGEM

Água clorada (10 ppm)

HIPOTERMIA

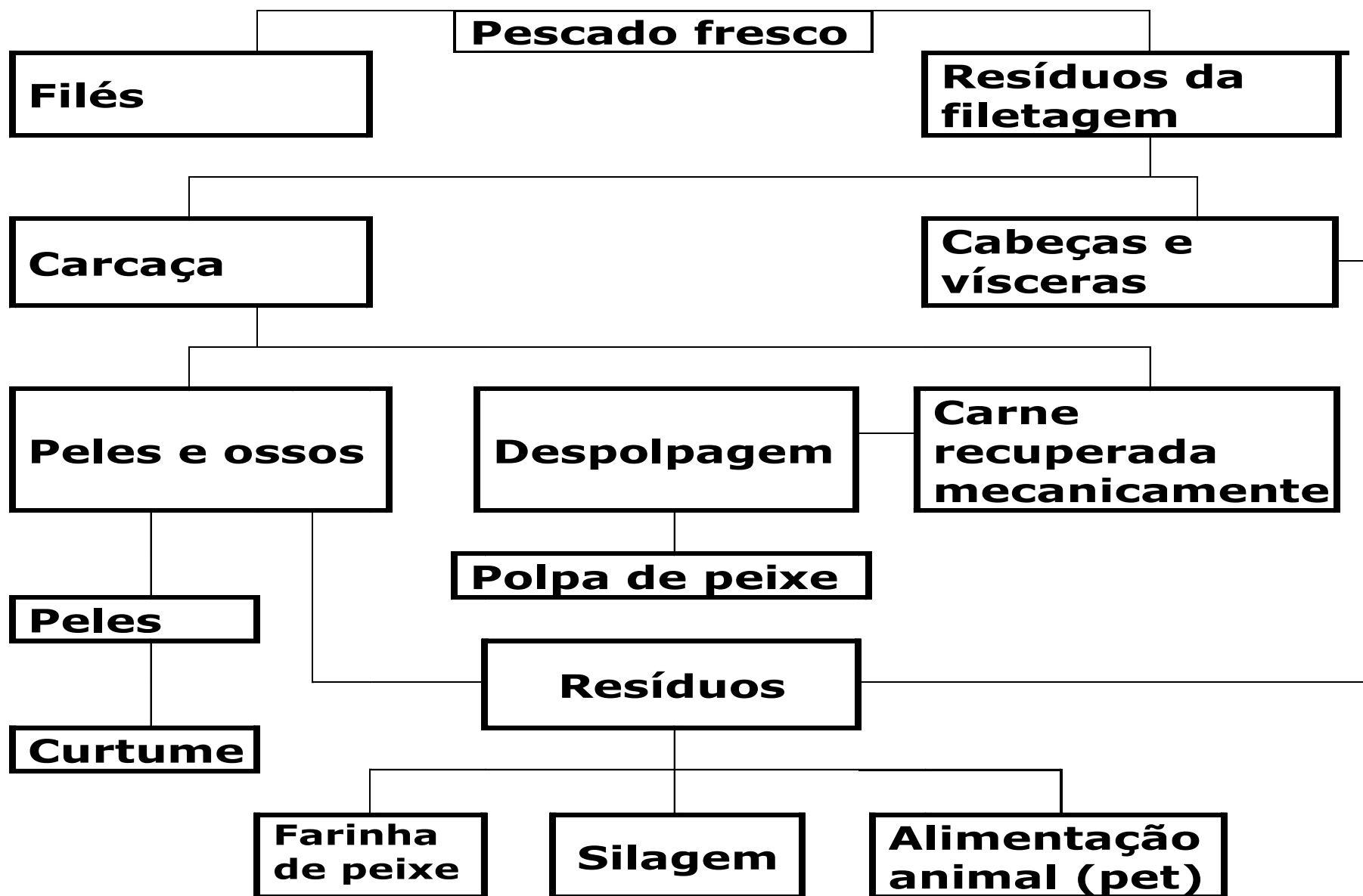
GELO:ÁGUA (1:1 por 15 min.)

EVISCERAR PEIXES ACIMA 1Kg

ESTOCAGEM REFRIGERADA

Gelo:Peixe (1:1) + Câmara Fria (0 °C)

Utilização tecnológica total do pescado



Tecnologias do Pescado

PESCADO FRESCO

RENDIMENTO CÁRNEO

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

PRODUTOS DESIDRATADOS

**PESCADO SALGADO, CPP (piracui), DEFUMADO
FARINHA DE PEIXE**

PRODUTOS FERMENTADOS e ACIDIFICADOS

SILAGEM, GELATINA, PICLES, ALICHE

PRODUTOS REESTRUTURADOS

EMBUTIDOS, EMPANADOS, HAMBURGUER



PROJETO DARPA – “DESENVOLVIMENTO DA AQUICULTURA E DE RECURSOS PESQUEIROS DA AMAZÔNIA”. 2010-2013

Financiadora de Estudos e Projetos (**Finep**)

**matrinxã (sábalo) – tambaqui (gamitana) – pirarucu (paiche)
surubim (doncella)**

Espécie estudada



matrinxã (*Brycon amazonicus*, Spix & Agassiz, 1829)

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DO MATRINXÃ CULTIVADO

Objetivos:

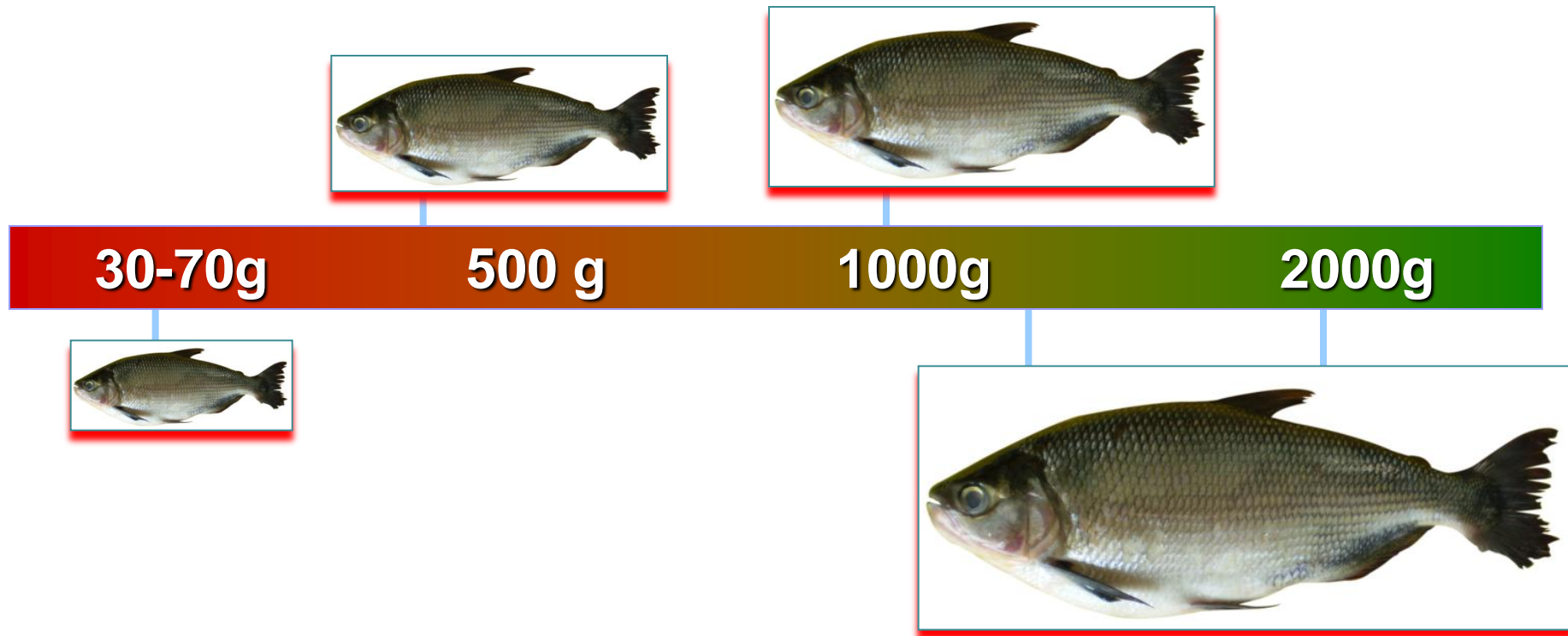
Geral:

Processar o matrinxã em diferentes classes de peso durante o cultivo.

Específicos:

- Determinar rendimento e composição do matrinxã nas diferentes classes de peso;
- Determinar o perfil mineral e de ácidos graxos em cada classe de peso;
- Aplicar tecnologia de processamento para cada classe;
- Consolidar a cadeia produtiva do matrinxã.

Uso do matrinxã com diferentes classes de peso



Estabilidade do “surimi” de matrinxã

Matrinxã de pequeno e médio portes

**ADIÇÃO DE
CRIOPROTETORES**

**Mistura de Sacarose , Sorbitol
e Tripolifosfato de sódio**

**EMBALAGEM
CONGELAMENTO -25 °C
ESTOCAGEM - 18 °C**

Estabilidade do “surimi” de matrinxã

Surimi de matrinxã

**ADIÇÃO DE INIBIDORES DE
PROTEASE**

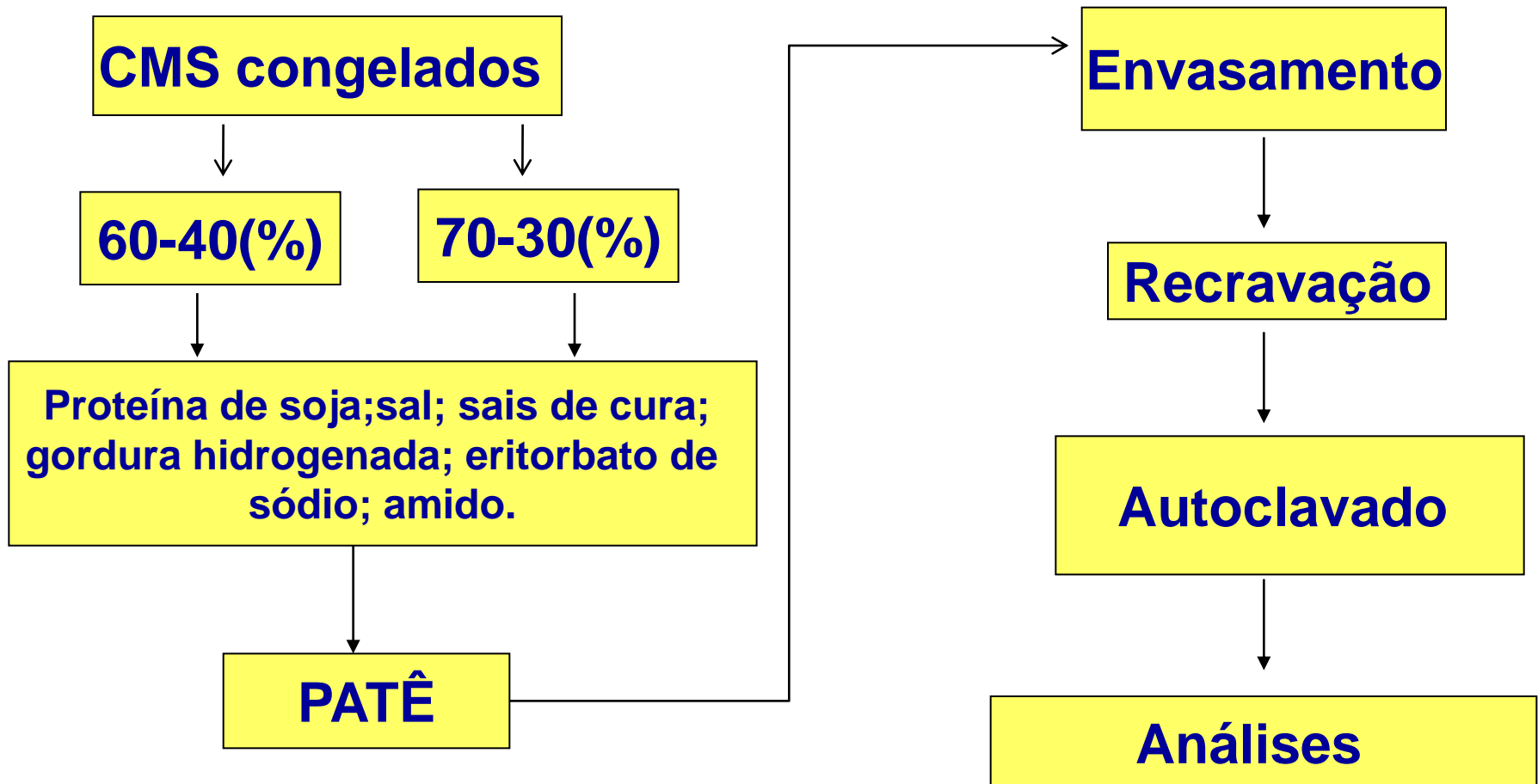
**EXTRATO DE
BATATA**

**SORO DE LEITE
CONCENTRADO**

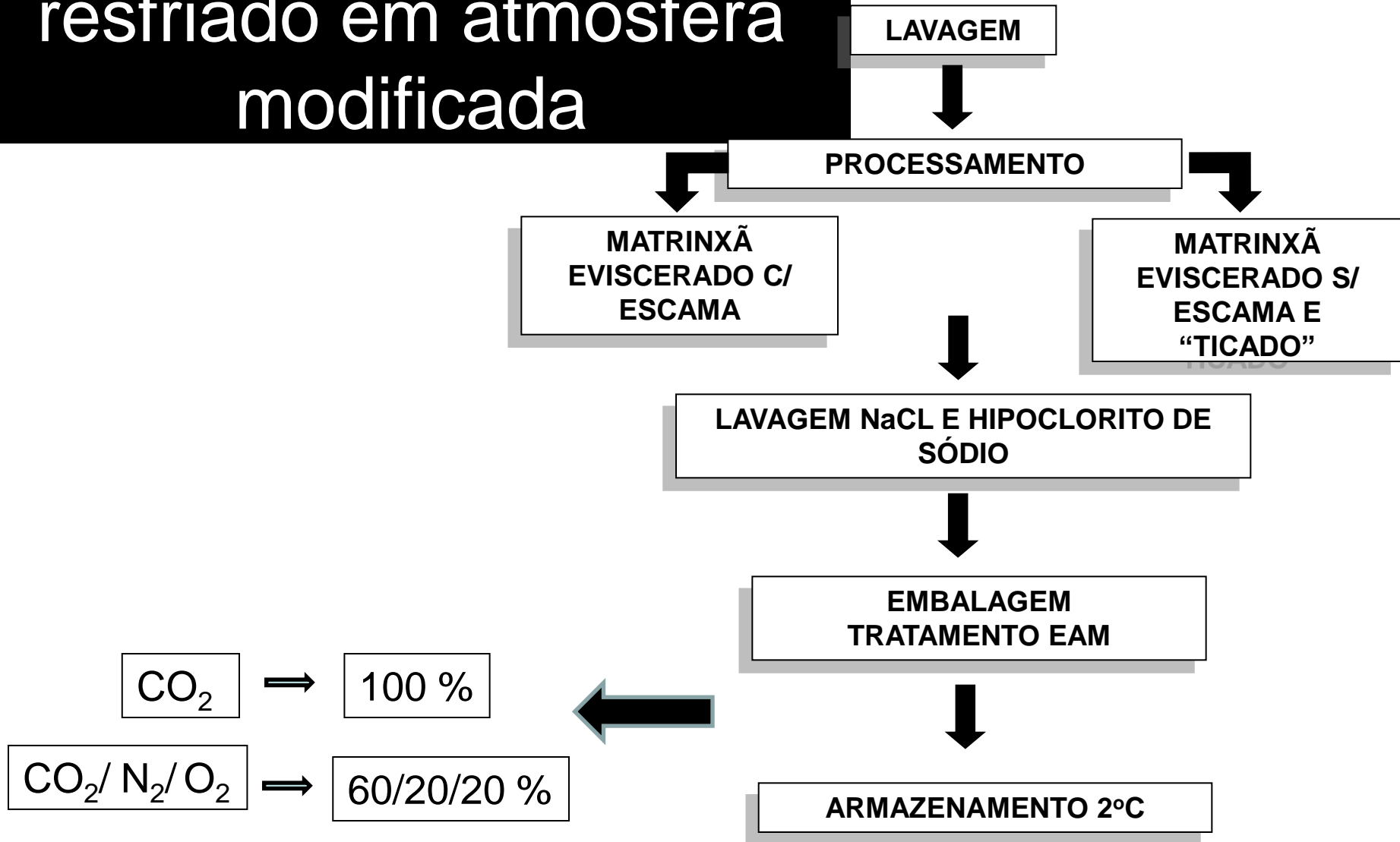
PROTEÍNA DE SOJA

Patê de matrinxã

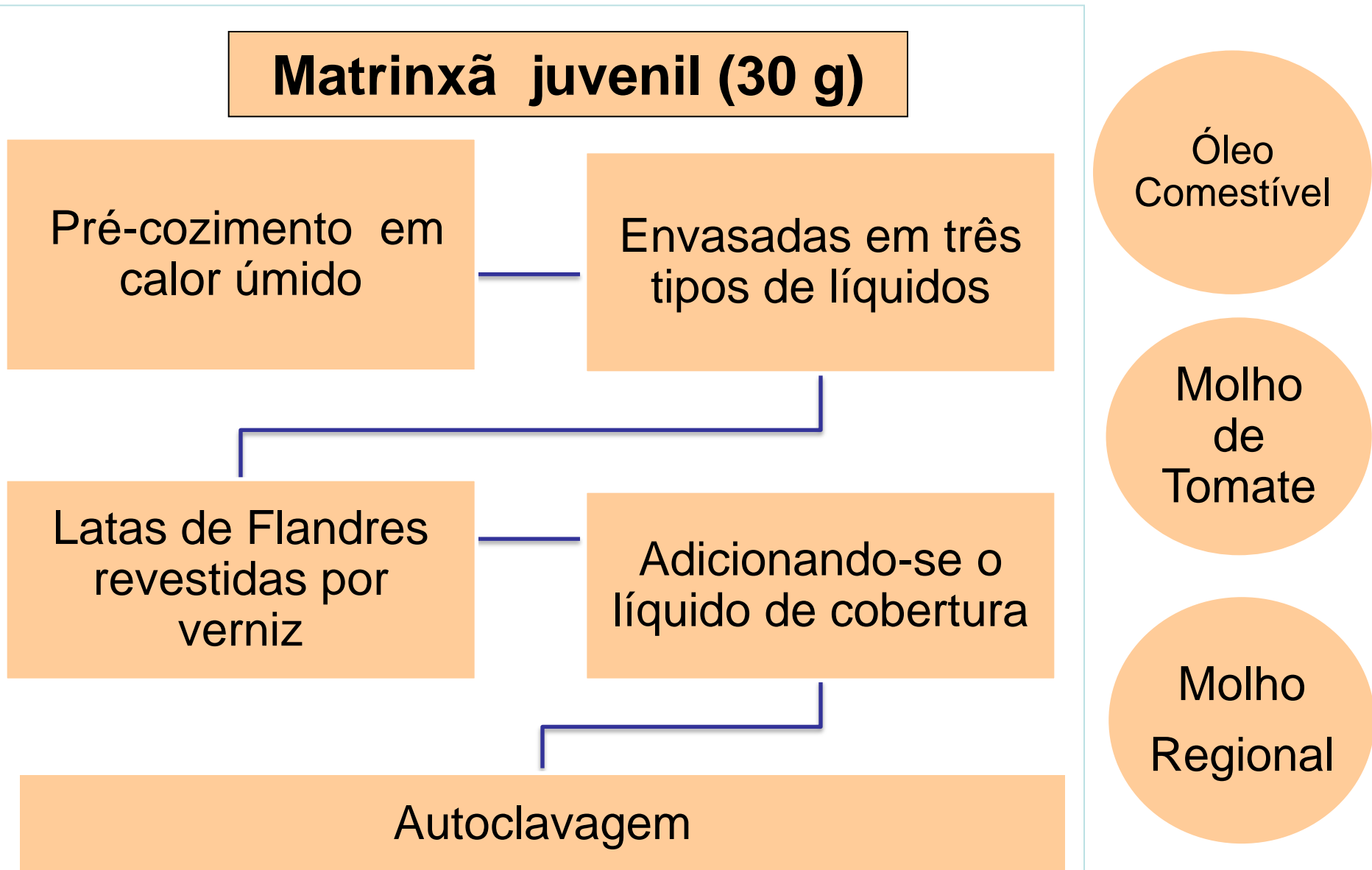
Matrinxã de pequeno e médio portes



Conservação do Matrinxã resfriado em atmosfera modificada



Conserva de matrinxã em lata



Tratamento do matrinxã antes do enlatamento



Fonte: Kikuchi, 2011

Recravadeira



folhas de Flandres, de formato circular e dimensões de \varnothing 99mm x 52,5mm, revestidas por verniz epóxi-fenólico, com capacidade aproximada de 240 g (peso líquido).

Envase das latas



Fotos: Stephanie Negrão

Conserva de matinxã em lata



Peixes sem espinhas

- Peixes inteiros e filés sem espinhas – valor agregado;
- Aparas de filés com espinhas – reestruturados como empanados de peixe – valor agregado;
- Merenda escolar e hospitais.



Tambaqui e matrinxã inteiros



Matrinxã: abertura dorsal



Retirada da coluna vertebral
(espinhaço)







Retirada das vísceras



Retirada das espinhas da cauda



Retirada das espinhas da cauda



Retirada das espinhas da cauda



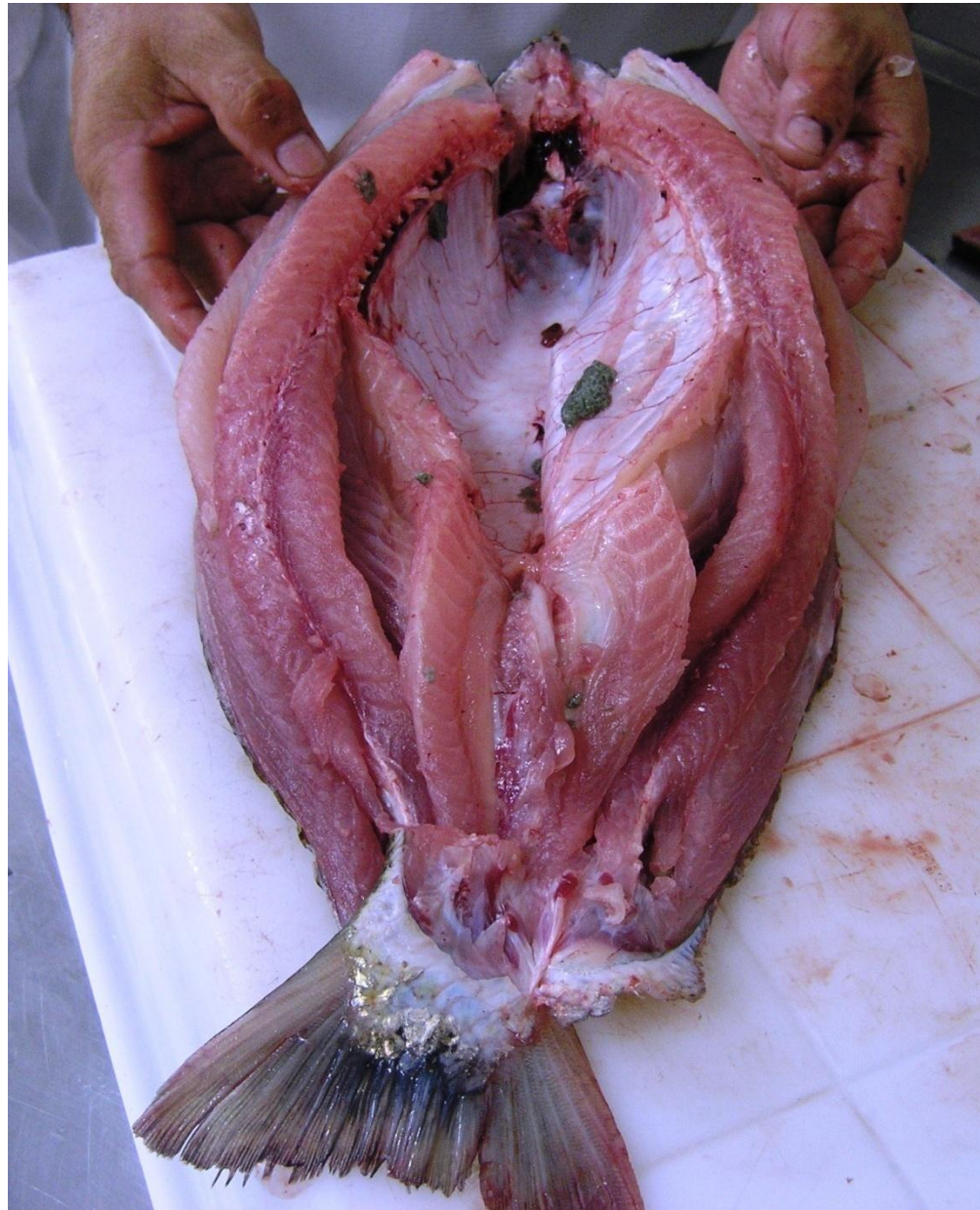
Retirada das espinhas dorsais



Retirada das espinhas dorsais



Retirada das espinhas dorsais



Matrinxã desossada



Matrinxã desossada e aparas com espinhas



Tambaqui desossado



Peixes desossados

Rendimento

Aparas de filé com espinhas:

- Matrinchã: 15,2% com as ovas
17,6% sem as ovas
- Tambaqui: 14,7% do peso total

Tecnologia de processamento do paiche

Reserva de Desenvolvimento Sustentável Auati-Paraná Município de Fonte Boa/Amazonas







Entrepasto de salga e secagem de pescado









**Salga umida sguida
de salga seca**

Secagem de paiche salado em área de manejo



Secagem de paiche salado em área de manejo



INDUSTRIA DE "BACALHAU DA AMAZÔNIA"



FINEP

Programa de
Ciência e Tecnologia

BRASIL

Secretaria de Estado
da Produção Rural





Gracias por su atención...



Laboratório de Tecnologia do Pescado
asilva@ufam.edu.br