

## UTILIZAÇÃO DE PESCADO DE BAIXO VALOR COMERCIAL NA PRODUÇÃO DE APRESUNTADO

Eduarda Bär Infante Marinho<sup>1\*</sup>, Ana Luiza Siervy Motta<sup>1</sup> e Patrícia Alves Dutra<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil – \*Contato: eduardabar.medvet@gmail.com

<sup>2</sup>Docente do Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil

### INTRODUÇÃO

O apresuntado é identificado como produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico<sup>1</sup>. O apresuntado de pescado é uma variação do embutido tradicional, além de oferecer uma alternativa para os consumidores que desejam evitar o consumo de carne suína, o produto também pode ser vantajoso devido a produção ter um custo reduzido em comparação com embutidos feitos de carne suína<sup>2</sup>. Isso ocorre principalmente devido à disponibilidade de peixes de baixo valor comercial aproveitando espécies menos valorizadas, sendo mais acessível para os consumidores. Em comparação com o presunto, o apresuntado de pescado apresenta diferenças significativas tanto nos ingredientes utilizados quanto no processo de produção, resultando em um produto final com sabor e texturas distintas<sup>6</sup>. Nesse contexto, o presente trabalho tem por objetivo destacar a utilização do pescado na produção de apresuntado, tendo-se como uma alternativa econômica e opcional principalmente para a classe que não consome a carne suína.

### MATERIAL

Para a elaboração deste trabalho, foi feita uma pesquisa, envolvendo referências teóricas previamente publicadas em periódicos nacionais e internacionais com alta relevância nos últimos cinco anos, sobre valores nutricionais e impactos na sociedade. Além da consulta a legislação brasileira pertinente ao tema.

### RESUMO DE TEMA

Atualmente os consumidores brasileiros, assim como a mundial, têm demonstrado maior preocupação com a saúde procurando alimentos menos calóricos. Dessa forma, o consumo do pescado como fonte de proteína vem aumentando. O pescado é uma fonte alimentar versátil, contendo em sua composição proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos insaturados e poli-insaturados além de minerais essenciais de grande relevância para a saúde humana. Em contrapartida, a ausência de hábito, o preço elevado e a praticidade reduzida na elaboração do pescado prejudicam a sua escolha pelo brasileiro, evidenciando assim a necessidade da criação de estratégias que estimulem o consumo dessa matriz alimentar no país<sup>2</sup>.

Em 2020, o mundo teve uma produção de pescado estimada em 178 milhões de toneladas<sup>2</sup>. Na pesca em especial, ocorre a captura de espécies subvalorizadas, além das espécies alvo, que são oriundas da fauna acompanhante. Os de baixo valor são subutilizados ou descartados pelos pescadores, gerando altos gastos e perdas econômicas<sup>2</sup>

O pescado de água doce no Brasil é comercializado, geralmente, *in natura*, fresco, eviscerado, filetado e muito pouco em forma de produto industrializado. Durante o processo de filetagem da tilápia, uma considerável quantidade de subprodutos de baixo valor comercial é produzida. A elaboração de novos produtos com alto valor agregado é uma alternativa tecnológica viável para as indústrias alimentícias, pois podem buscar inovação aumentando a lucratividade e o potencial econômico, sendo uma opção de renda para a indústria é uma alternativa para solucionar o problema de baixo consumo de pescados pela população brasileira<sup>3</sup>.

O apresuntado de pescado é uma variação do embutido tradicional feito com carne suína, mas neste caso, a carne de peixe é utilizada como ingrediente principal. Geralmente, é preparado com carne de peixe moída

com outros ingredientes como água, amido, proteínas e especiarias e então cozido para obter a textura e coloração característica do embutido (Fig.1).

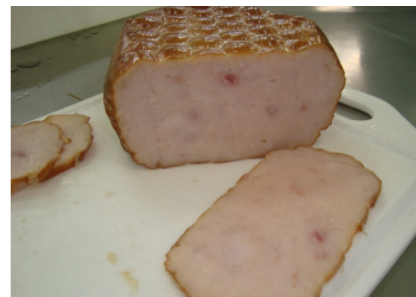


Figura 1: Presunto defumado de tilápia, produto acabado (Fonte: Defaveri, 2015).

Por tratar-se de um produto novo ainda não há uma legislação para um apresuntado produzido a partir do pescado, existe somente um (RTIQ) de apresuntado, definido como “ produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo adequado<sup>4</sup>. É de extrema importância que tenha uma legislação específica para o apresuntado de pescado, pois a higiene e a fiscalização dos alimentos constituem um setor fundamental da saúde pública, complementar da nutrição, que estuda os processos de conservação dos produtos alimentícios e as alterações, adulterações e falsificações que eles podem sofrer, tanto *in natura* quanto depois de preparados, e estabelece normas práticas de apreciação e vigilância. Assim, a higiene alimentar corresponde ao conjunto de medidas adequadas para assegurar as características dos alimentos, desde a sua segurança no aspecto da inocuidade, salubridade e conservação, no plantio, produção ou fabrico, até o consumo<sup>5</sup>. Estabelecendo medidas de controle na obtenção, fabricação, tratamento, manipulação, armazenamento, envase, transporte e distribuição dos alimentos, visando à prevenção de doenças veiculadas ou transmitidas por alimentos<sup>5</sup>.

Portanto, o apresuntado de pescado oferece uma opção alternativa para aqueles que preferem evitar o consumo de carne suína ou desejam explorar novos sabores e texturas. a utilização de peixes de baixo valor comercial, a elaboração de um embutido “tipo apresuntado” se apresenta como uma alternativa conveniente de destinação, pois através de seu processamento além da maior vida de prateleira do novo produto, comparada ao peixe *in natura*<sup>6</sup>.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

O apresuntado de pescado é uma oportunidade para os consumidores diversificarem a alimentação, enquanto para o mercado de embutidos e para indústria pesqueira, destaca-se a importância da inovação e da utilização sustentável dos recursos alimentares disponíveis.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. NORMAS para apresuntado e fiambre são discutidas em consulta pública. [S. l.], 3 jan. 2022.
2. CIPRIANO, L. et al. Aproveitamento de pescado de baixo valor comercial na elaboração de embutido cozido tipo



## XIII Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

**apresentado:** revisão de literatura. The Journal of Engineering and Exact Sciences., 01, 10, 2022.

3. DEFAVERI, M. et al. **Desenvolvimento de presunto defumado de tilápia com teor reduzido de sódio.** E-Tech., v.9, n.1, 2016.
4. DECRETO Nº 9.013. [S. l.], 29 mar. 2017.
5. TANCREDI, R. et al. **Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública.** Fiocruz., p.15-36, 2014.
6. TORREZAN, R. et al. **Processo para obtenção de embutido de tilápia.** Embrapa., p.1-7, 2018.
7. PESQUISADORES do Oeste de SC criam presunto feito com filé de peixe. [S. l.], 26 set. 2014.
8. OLIVEIRA, M. et al. **Elaboração de apresuntado de pescado de água doce.** UFC., p.1-46, 1996.

APOIO:



Faculdade  
Amaldo