



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

AValiação sensorial do surimi de penharol (*Parauchenipterus lucenai*) para consumo humano.

Autor(es): SAINZ,R.L.; MANZKE, V.H.B.; MANZKE, G.; WRUCH, I.; RODRIGUES, S.; KRÜGER,J.; OXLEY,E.; DUTRA, P.; SANTOS, V.

Apresentador: GABRIEL RODRIGUES MANZKE

Orientador: Ricardo Lemos Sainz

Revisor 1: Vitor Hugo Borba Manzke

Revisor 2: Carlos Prentice-Hernandez

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A produção de surimi e produtos a base de surimí surgiu no século XII, quando os pescadores japoneses perceberam que pasta de carne de peixe poderia manter-se em boas condições por mais tempo se fosse repetidamente lavada e misturada com sal, açúcar e cozida no vapor ou em água. Porém, a produção comercial de surimi iniciou no século XIX, mas somente em 1910 sua produção experimentou rápido crescimento, devido a um aumento da oferta de matéria-prima, em consequência de novas tecnologias de pesca (desenvolvimento de redes). Devido a isso, o número de fábricas aumentou, mas a capacidade de cada planta permaneceu pequena, porque a produção era manual e dependia praticamente da mão-de-obra familiar. Além disso, o suprimento de matéria-prima era realizado diariamente em pequenas quantidades devido a dificuldade de conservação do pescado. Com o desenvolvimento de indústrias produtoras de gelo, transportes e comunicações, o suprimento de matéria-prima para indústrias mais afastadas dos portos pode ser realizado [LANIER e LEE, 1992; KUHN E HERNANDEZ, 1999]. O *Parauchenipterus lucenai* conhecido popularmente como Peñarol, que representa uma ameaça ao equilíbrio dos ecossistemas pesqueiros da região, especialmente no sistema lacustre Patos- Mirim. Espécie invasora onívora come de tudo, preferencialmente carne de outros peixes e alevinos inteiros vem causando apreensão entre os pescadores da região, ao diminuir consideravelmente a capacidade de reposição das espécies de interesse comercial. Sem inimigos naturais e estando em um habitat ideal em termos de reprodução e sobrevivência o penharol não é aproveitado comercialmente. O objetivo deste trabalho é testar o aproveitamento do penharol para produção de pasta de pescado ou surimi. As amostras do peixe oriundas de captura na Lagoa Mirim, armazenadas em gelo, foram processadas utilizando metodologia adaptada do trabalho de Kuhn e Hernandez (1999). Obtido o surimi, foram aplicados testes sensoriais, através de escala estruturada, demonstrando que o surimi obtido a partir do penharol, através da metodologia proposta não foi considerado atrativo para o consumo humano. Recomendamos então o prosseguimento dos testes de forma a determinar se o produto pode ser aproveitado para alimentação animal ou se outra metodologia de obtenção do surimi o tornaria mais aceitável sensorialmente ao consumo humano. Apoio: FAPERGS – Programa PIBIC Jr; FAU – Projeto Ensino – Produção do CAVG; Fundação Delfin Mendes da Silveira