

## AMU-01

**ELABORAÇÃO DE MÚSCULO DE JARAQUI *SEMACHILODUS* SPP MECANICAMENTE TRITURADO, SALGADO E SECO.****Ailton Luis Lessi Paranhos<sup>1</sup>; Edson Lessi<sup>2</sup>; Janio Silva Silveira<sup>3</sup>; Rogério Souza de Jesus<sup>3</sup>****<sup>1</sup>Bolsista PIBIC/FAPEAM; <sup>2</sup>Orientador, Pesquisador do CPTA; <sup>3</sup> Co-orientador Pesquisador do CPTA**

Na Amazônia Central são exploradas cerca de 200 espécies de peixes, porém menos de quarenta tem importância comercial, sendo que cerca de 10 espécies são responsáveis por quase 90% da captura. Dentre as espécies exploradas comercialmente, o jaraqui (*Semaprochilodus* spp) participa com maior parte (SUDEPE, 1988). A composição química dos peixes varia consideravelmente entre as diferentes espécies e também entre indivíduos de uma mesma espécie, dependendo da idade, sexo, meio ambiente e estação do ano. Essas variações estão estreitamente relacionadas com alimentação, nado migratório e alterações sexuais relacionadas com a desova (HUSS, 1998). A técnica de salga do pescado é justificada pelos baixos custos operacionais, utilização de mão de obra não especializada e aplicabilidade sem distinção geográfica. Embora de fácil aplicação, o processo de salga realizado na Região Amazônica é totalmente empírico e feito sem técnica e sem critérios de higiene e sanidade, o que torna impraticável a obtenção de um produto de boa qualidade. O tempo de vida útil de um alimento é inversamente proporcional ao seu conteúdo de água (DIAS 1983). Este trabalho teve como objetivo obter músculo de jaraqui (*Semaprochilodus* spp) mecanicamente triturado, salgado e seco, utilizando equipamentos simples, tendo em vista que a pesquisa é voltada para o homem do campo; O processamento da salga foi realizado em jaraquis (*Semaprochilodus* spp) adquiridos na feira do Porto da Ceasa, na cidade de Manaus, colocados entre camadas de gelo em caixas isotérmicas e transportadas para a Planta Piloto de processamento de pescado do CPTA/INPA; o sal de cozinha foi adquirido no mercado local e esterilizado em tacho aquecido e resfriado. Foram processadas três formulações, com 10% de sal; 15% de sal e 20% de sal, homegeinizadas e colocadas em baldes de polietileno com tampa. A primeira formulação, com 10% de sal foi descartada após 24 horas, devido o crescimento de fungos e leveduras. Após 7 dias de salga, os produtos foram secados em tachos para farinha de mandioca com fogo brando, foram armazenados em sacos de polietileno protegidos em baldes fechados. Sobre o pescado seco e salgado com 15% e 20% de sal, foi determinada a composição química centesimal: o teor de umidade e gordura de acordo com a técnica descrita nas Normas do Instituto

Adolfo Lutz (1985), o teor de proteínas, segundo método descrito pela AOAC (1990). A determinação de minerais, em mufla a 550°C segundo Normas do Instituto Adolfo Lutz (1985). Os valores obtidos dos produtos salgados com 15% e 20% de sal foram respectivamente: Umidade = 3,33% e 2,29%; Gordura = 20,66% e 17,80%; Proteínas = 43,91% e 41,23% e Cinza = 29,44% e o Cloreto de Sódio = 22,63%. Os valores de Atividade de água dos produtos a 15% e 20% de sal foram 0,53 e 0,43. Visando o aproveitamento dos produtos para alimentação regional, selecionamos o produto obtido com 15% sal, tendo em vista na conservação e economia de sal, portanto, ensaiamos a remoção de sal do produto utilizando água fria (100g do produto X 1000 mL água) e a extração do sal (NaCl) na água foi da ordem de 20,65g% do produto. Portanto o produto final apresentou características organolépticas agradáveis. Este trabalho mostrou que é viável o armazenamento do pescado desta maneira, durante o período da entre safra.

AOAC. **Official Methods of Analysis**. 15 ed., Washington: Association of Official Analytical Chemists, 960p. 1990.

BARUFFALDI, R.; Oliveira, M. N., 1998. **Fundamentos de tecnologias de alimentos**. Vol 3. São Paulo - Atheneu.

DIAS, A.F. 1983. **Salga e secagem do Pirarucu**, Arapaima gigas. Monografia apresentada ao curso de Pós – Graduação em Biologia de Água Doce e Pesca Interior para exame de qualificação de mestrado, 1983.

HUSS, H. H. 1998. **El pescado fresco su calidad y cambios de calidad**. Documento técnico de pesca n° 348 Roma, FAO. 202p.

SÃO PAULO. 1985. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análises de Alimentos**. 3ªed. São Paulo, Secretaria do Estado de Saúde. 533p.

SUDEPE - SUPERINTENDENCIA DO DESENVOLVIMENTO DA PESCA. **Anuário Estatístico**. Amazonas. 1988.