

TRITURADOS DE PESCADO AMAZÔNICO – UMA ALTERNATIVA DE RENDA E CONSUMO

Edvane de Lourdes Pimentel Vieira¹; Hérlon Mota Atayde²; Charles Hanry Faria Junior³; Letícia Silva de Brito⁴; Liliane de Araújo Castro⁴; Marinete Ferreira Pereira⁴

¹Discente do Curso de Engenharia de Pesca - ICTA - Ufopa; E-mail: edvany.vieira@gmail.com;

²Docente do ICTA - Ufopa; E-mail: herlonatayde@bol.com.br;

³Docente do ICTA - Ufopa;

⁴Discentes do Curso de Engenharia de Pesca- ICTA - Ufopa.

RESUMO: O pescado, apesar de apresentar alto valor nutricional, tem baixos índices de consumo no Brasil devido, entre outros fatores, menor praticidade para seu preparo e poucas variações na apresentação desse produto como alimento. Diante dessa situação, buscou-se nessa ação extensionista preparar discentes da Ufopa como capacitadores de outros membros da sociedade civil organizada em relação a um produto obtido a partir de triturado de pescado amazônico – o hambúrguer de peixe (*fishburger*). Em escala experimental, foram previamente preparadas três diferentes formulações desse produto para escolha daquela com melhores resultados quantitativo (rendimento e relação custo-benefício) e sensorial (aparência e palatabilidade). Em seguida, foram preparados e ofertados minicursos teórico-práticos para repasse de informações sobre aspectos higiênico-sanitários, produtivos e econômicos relacionados à formulação do *fishburger* previamente escolhida. Ao final, o minicurso era pontuado por cada participante utilizando notas variando de 1 (ruim) até 5 (excelente) e, de forma optativa, registravam sugestões para melhoria do mesmo. Obteve-se, assim, o conceito “tendendo a excelente”, demonstrando a grande aceitabilidade e adequada assimilação do conteúdo proferido. Contudo, entre as sugestões para melhoria, verificou-se que “mais peixe” é um aspecto que merece atenção financeira específica por parte da Ufopa. Esses resultados evidenciam que ações extensionistas contribuem positivamente no âmbito social da comunidade e, adicionalmente, ressaltam que uma formação prévia dos discentes como capacitadores foi importante para alcançar o sucesso obtido.

Palavras-chave: *fishburger*; peixe; processamento; tecnologia do pescado.

INTRODUÇÃO

O consumo de pescado no Brasil não apresenta crescimento na mesma proporção em que o setor aquícola desponta na atualidade, sendo o pescado a fonte proteica animal menos consumido no país (FIESP, 2009; BAINY, 2014). Entre os fatores responsáveis pelo baixo índice de consumo de pescado podem ser apontadas sua rápida deterioração quando comparado à outros itens cárneos, a disponibilidade majoritária da forma *in natura* e poucas opções de fácil preparo (BAINY, 2014). Portanto, também são indispensáveis iniciativas em torno de produtos derivados de peixe que ofereçam novas opções tecnológicas versáteis, semi-preparadas ou prontas para consumo, com atenção especial à padronização de processos e preocupação com a qualidade final desses produtos (BARROS, 2009; ARGENTA, 2012).

O processo de criação de novas tecnologias e aprimoramento das existentes inicia-se principalmente nas instituições de pesquisa. Contudo, segundo Mendonça e Silva (2002), somente uma minoria tem acesso ao conhecimento gerado nesse ambiente. Como ferramenta inclusiva e para democratização do acesso ao conhecimento aplicado ao pescado, a extensão universitária apresenta um importante papel.

O objetivo deste trabalho foi capacitar discentes e membros da sociedade civil organizada em aspectos higiênico-sanitário, produtivo e econômico de hambúrguer de peixe (*fishburger*) obtido a partir de triturados de pescado amazônico.

MATERIAL E MÉTODOS

Previamente, no Laboratório de Recursos Aquáticos da Universidade Federal do Oeste do Pará, foram elaboradas três diferentes formulações do hambúrguer de peixe (Tabela 1) com adaptação das proporções descritas por Atayde (2014). Buscou-se analisar a melhor formulação em termos quantitativos (maior rendimento, maior relação baixo custo-mais benefício) e qualitativos (mais agradável aparência, melhor palatabilidade), definindo aquela mais adequada a ser repassada para o público em geral.

Tabela 1 - Experimento de formulação do hambúrguer de peixe utilizando o aracu (*Leporinus* spp.) e o fura-calça (*Ageneiosus inermis*).

Ingredientes	Peixe			
	Aracu		Fura-calça	
Formulações	A1	A2	F1	F2
Polpa de peixe	110,67g	110,67g	52,75g	52,75g
Trigo	11g	33g	11g	33g
Amido de milho	22g	-----	22g	-----
Tempero verde*	25g	25g	12g	12g
Tempero industrializado	5g	5g	3g	3g
Gordura vegetal	80g	80g	4g	4g

Em seguida, procedeu-se a coleta, preparo de material didático e treinamento necessário para a formação dos discentes como capacitadores (multiplicadores) dos conhecimentos higiênico-sanitários, produtivos e econômicos relacionados ao preparo do hambúrguer de peixe.

Após escolhida a melhor formulação para ser aplicada com o público (A2), foram solicitados, por meio de documentos formais, apoio à Coordenação do Centro de Referência de Assistência Social (Cras) do bairro de Santana, o qual mobilizou as pessoas atendidas a comparecerem na atividade teórico-prático do projeto, formando três turmas com diferentes faixas etárias. Adicionalmente, também foi possível contar com a participação de membros da Igreja Adventista em outra turma. Ao final, foram atendidas quatro turmas de membros da sociedade civil organizada.

Ao encerrar as atividades, os participantes avaliaram o minicurso através de uma ficha com notas de 1 até 5 (onde 1 equivale à ruim e 5 equivale à excelente) e com uma opção aberta, optativa, para sugestões de melhoria dessa ação extensionista.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados relativos ao minicurso “Produção artesanal de hambúrguer de peixe”, está listada na Tabela 2.

Tabela 2 - Descrição das turmas e conceitos atribuídos às atividades extensionistas.

Discriminação dos dados	Turmas				Geral
	A	B	C	D	
Participantes	20*	15*	14*	14*	63 **
Conceito obtido	4,92***	5,00***	4,92***	4,92***	4,94

Legenda: * número por turma; ** total; *** média por turma

No total, foi possível repassar os conhecimentos relacionados ao *fishburguer* para 63 membros de sociedades civis organizadas. Estes indivíduos, em média geral, conceituaram a iniciativa como

“tendendo a excelente”, demonstrando a grande aceitabilidade e, provavelmente, adequada assimilação do conteúdo pelos participantes.

A grande aceitabilidade evidencia que as ações extensionistas contribuíram no âmbito social da comunidade assim como os resultados encontrados por Silva et al. (2001), que a partir dos cursos de capacitação sobre pescado e produtos derivados, ministrados para pessoas de assentamento rural em Água Preta – PE, foi despertado um grande interesse para melhoria de renda e qualidade de vida familiar dos participantes.

Nas avaliações, também foram obtidas de forma voluntária 23 sugestões referentes à melhoria do minicurso ofertado. Majoritariamente, os participantes demandaram “mais peixe” (8 sugestões), “mais recursos” (5 sugestões), “mais prática” (1 sugestão), que realmente foram utilizados em quantidade limitada.

Outro fator bastante sugerido (6 sugestões) foi “experimentar” imediatamente ao final do minicurso os produtos elaborados. Como procedimento final, amostras eram cedidas para degustação na residência dos participantes. Tal medida era adotada devido o tempo limitado de cessão dos espaços utilizados. Para ações futuras, as entidades civis serão sensibilizadas quanto à necessidade de cederem mais tempo (ou turnos), visando a maior satisfação dos participantes.

Apesar de menos frequente, a afirmação “mais equipamento de som” (2 sugestões) sugere duas possibilidades: (a) a adoção de equipamento sonoro amplificador da voz dos palestrantes; (b) diminuição da quantidade de participantes durante o minicurso, de forma a controlar mais facilmente conversas paralelas que comprometeriam o aproveitamento dos interessados.

CONCLUSÕES

Esta ação obteve êxito na consolidação de conhecimentos e capacitação de discentes e membros da sociedade civil organizada em aspectos higiênico-sanitários, produtivos e econômicos relacionados ao hambúrguer de peixe a partir de pescado amazônico. A experiência das ações extensionistas contribuíram de forma significativa no aprendizado e exercício da futura profissão para os discentes, devido à consolidação do ensino adquirido em sala de aula com apoio do referencial bibliográfico e orientação docente.

As situações vivenciadas com a comunidade dinamizaram os conhecimentos teóricos acumulados, sendo fundamentais para o sucesso da transferência tecnológica da proposta.

RECOMENDAÇÕES

Verificou-se que poucas medidas adicionais fariam nossa iniciativa alcançar pleno sucesso. Um ponto importante para isso seria um maior incentivo financeiro por parte da UFOPA, exclusivamente para utilização nessas iniciativas, contribuindo significativamente para o acesso de mais participantes e maiores projeções das atividades extensionistas.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Pró-reitoria da Cultura, Comunidade e Extensão (Proce), Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), pela concessão de bolsa ao discente.

REFERÊNCIAS

ATAYDE, H. M. Minicurso de produção e aceitação de hambúrguer de peixe. **I Jornada da Biologia**. 3p. 2014.

ARGENTA, F. F. **Tecnologia de Pescado**: Características e processamento da matéria-prima. Monografia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2012.

BAINY, E. M. **Processamento de Fishburguer**: estudo teórico-experimental do congelamento e cocção. 2014. 118f. Tese de Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos/ Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

BARROS, S. A. A. **Avaliação sensorial de fishburguer da polpa de tilápia (*Oreochromis ssp.*) em diferentes concentrações de sal.** Tese de Dissertação. Centro de Ciências Agrárias /Universidade Federal do Piauí, Teresina – PI, 2009.

Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP). **Estudo Setorial da Produção de Pescado.** 2009. Disponível em: <www.abtilapia.com.br/reportagem/FIESPPescadoApresentacao.ppt>. Acesso em: 07 jul. 2015.

MENDONÇA, S. G. L.; SILVA, P.S. **Extensão Universitária:** Uma nova relação com a administração pública. São Paulo, v. 3, p. 29-44, 2002.

SILVA et al. **Projeto unisol:** módulo regional - curso de pescado e produtos derivados em assentamentos rurais. Água preta-pe. Programa Universidade Solidária, Água Preta – Pernambuco, 2001. Disponível em: < www.prac.ufpb.br/anais/lcbeu_anais/anais/tecnologia/unisol.pdf>. Acesso em: 27 de ago. 2014.