

**Reunión Regional de la Red Panamericana de Inspección, Control de  
Calidad y Tecnología de Productos Pesqueros y de la Acuicultura**

**Punta del Este, Departamento de Maldonado, URUGUAY**

**27 Noviembre al 1º de Diciembre de 2006**

**LISTADO DE POSTERS PRESENTADOS**

- 1- DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A PARTIR DE CARNE DE ESTURIÓN (*Acispenser baerii* y *Asispenser ruthenus*) CULTIVADOS EN URUGUAY - BERTULLO, E., FERNANDEZ, S., POLLAK, A., CAMPOT, J., GOMEZ, F. - Instituto de Investigaciones Pesqueras – UDELAR –Uruguay.
- 2- ASPECTOS AMBIENTALES DE LA PESCA ARTESANAL COSTERA. BERTULLO, E., FERNANDEZ, S. POLLAK, A., CAMPOT, J., FRISS DE KEREKI, C., PERRETTA, A., VARELA, E. - Instituto de Investigaciones Pesqueras – UDELAR –Uruguay.
- 3- DESARROLLO TECNOLÓGICO DE PASTAS DE PESCADO CON ESPECIES NACIONALES COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS ANÁLOGOS. BERTULLO, E., POLLAK, A., GILARDONI, D., GOMEZ, F., CANTERA, C. - Instituto de Investigaciones Pesqueras – UDELAR –Uruguay.
- 4- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO FILE DE PIRARUCU (*Arapaira gigas*, *Cuvier 1829*) SUBMETIDO A PROCEDIMIENTOS DE DEFUMAÇÃO A QUENTE. DE OLIVEIRA, P., LESSI, E., SOUZA DE JESUS, R., LUIZ DE AGUIAR, N.
- 5- UNIDAD PRODUCTIVA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. Instituto de Investigaciones Pesqueras – UDELAR –Uruguay.
- 6- MAQUINA SEPARADORA DE CARNE DE CARPA (*Ciprinus carpio*) PARA PEQUEÑA ESCALA. BOOMAN, A., MARQUEZ. - INTI Mar del Plata y Facultad de Ingeniería – Universidad Nacional de Mar del Plata.
- 7- PROCESAMIENTO, VALOR NUTRICIONAL Y ACEPTABILIDAD DE PRODUCTOS A BASE DE PESCADO DESHIDRATADO. RODRIGUES

- PINHEIRO, C., BASTOS, D., LEMOS, M., FURLAN, E., TOMITA, R. - Laboratorio de Tecnología do Pescado do Instituto de Pesca – Dpto. De Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP. BRASIL.
- 8- ICTIOZONOSIS PARASITARIAS EN AMERICA LATINA. QUIJADA, J., LIMA DOS SANTOS, C., AVDALOV, N.
  - 9- APLICAÇÃO DE FOSFATOS EM MEXILHAO (*Perna perna*) E EM FILÉ DE CONGRIO ROSA (*Genypterus brasiliensis*) – TRINDADE, B., DE MATTOS, P., GONÇALVES, A.
  - 10- PRODUÇÃO DE DEFUMADO A FRIO DE FILÉ DE PIRARUCU (*Arapaima gigas*, Cuvier 1829), EM FORNO MECÂNICO FISCHER. – CARVALHO, M.A.F., LESSI, E., CARVALHO, N.L.A.
  - 11- PAQUETE TECNOLÓGICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN EN MICROEMPRESAS DE PRODUCCIÓN DE MARINADOS Y ANCHOADOS DE PESCADO EN MANAUS, AMAZONAS. – LESSI, E., FALCAO, P., MARKENDORF, F., LEITE, E.
  - 12- ESTUDIO DO PROCESSO DE CONGELAMENTO DE CAMARAO ASSOCIADO AO USO DO ADITIVO FOSFATO.- GONÇALVES, A., DUARTE, J.L.
  - 13- QUALIDADE DOS “MINCED FISH” DE TAMBAQUI (*Colossoma macroporum*, Cuvier, 1818) E MATRINXA (*Brycon amazonicus* Spix & Agassiz, 1819) PROCEDENTES DE PISCICULTURA. GODINHO DE ANDRADE, E., SOUZA DE JESUS, R., FALCAO, P., BARDINI, V.
  - 14- APROVECHAMIENTO DE HUEVOS DE JARAQUI (*Semaprochilodus spp*) Y PIRANHA PRETA (*Serrasalmus rhombeus*) - ISHIHARA, Y. LESSI, E.
  - 15- HIDROLIZADO DE PESCADO: OBTENCIÓN Y SU POTENCIAL DE USO EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA – VERRESCHI, D.C., FERREIRA, M.G., LESSI, E.