

Procesamiento, valor nutricional y aceptabilidad de productos a base de pescado deshidratado.

Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva*, Deborah H.M. Bastos**, Marildes Josefina Lemos Neto*, Érika Fabiane Furlan*, Rubia Yuri Tomita*

*Laboratório de Tecnologia do Pescado do Instituto de Pesca - crpneiva@pesca.sp.gov.br

**Depto de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP - dmbastos@usp.br

RESUMEN

La inclusión de alimentos a base de pescado en la alimentación de grupos poblacionales específicos, como mujeres embarazadas, niños y ancianos, podrá contribuir para un aporte proteico de calidad a la dieta, principalmente en comunidades pobres y, paralelamente, potenciales productoras de pescado, sendo los mercados institucionales (merienda escolar, programas asistenciales, guarderías e albergues de ancianos) un camino interesante para esa inclusión. Como materia prima básica para el desarrollo de esos alimentos se propone la utilización de la pulpa de pescado, pues la tecnología de obtención de la pulpa, entre otras ventajas, elimina las espinas, un importante factor de rechazo al pescado, y origina un producto de sabor suave y moldeable a diferentes procesamientos industriales. El objetivo del presente estudio es desarrollar productos (sopa y galleta) de asegurado valor nutricional y aceptabilidad basada en la materia prima deshidratada de pulpa de pescado, para inclusión, inicialmente, en la alimentación de grupos con necesidades dietéticas especiales (niños y ancianos). La materia prima para la obtención de la pulpa va a ser la “mistura”, categoría de pescado compuesta por ejemplares de pescados de menor valor comercial. Los productos elaborados (sopas deshidratadas y galletas) serán caracterizados cuanto a la composición fisicoquímica y microbiológica, funcionalidad, valor nutricional y atributos sensoriales.