



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



**Cristiane Rodrigues
Pinheiro Neiva**
Pesquisador Científico

**LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DO PESCADO
INSTITUTO DE PESCA
SECRETARIA DE AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO -
BRASIL**



PLANTA DE PROCESSAMENTO







EQUIPO DE TRABAJO

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DO PESCADO – INSTITUTO DE PESCA



PROYECTOS EN LA AREA DE CONTROL DE CALIDAD DEL PESCADO



INSTITUCIONES COLABORADORAS



DIFICULTADES DE INCLUSIÓN DEL PESCADO EM LA ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

- Ausencia del costumbre de consumo de pescado;
- Productos poco industrializados;
- Baja aceptabilidad de productos a base de pescado;
- Manutención de la red de frío (logística y la conservación de productos congelados);
- alto costo;



JUSTIFICACIÓN

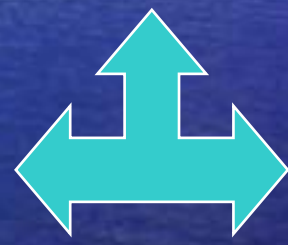
* LA INCLUSIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE PESCADO EN LA ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

* MERCADO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PESCADO DE POCA VALORIZACIÓN

* VIABILIDAD DEL CONSUMO, POR NIÑOS Y ANCIANOS

PRODUCTOS DE PESCADO DESHIDRATADO

SOPA



GALLETAS
(keropok)



OBJETIVO PRINCIPAL



Desarrollar productos (sopa e galletas), de asegurado valor nutricional y aceptabilidad, basado en la materia prima a base de pulpa de pescado, para inclusión, inicialmente, en la alimentación de niños e ancianos institucionalizados.

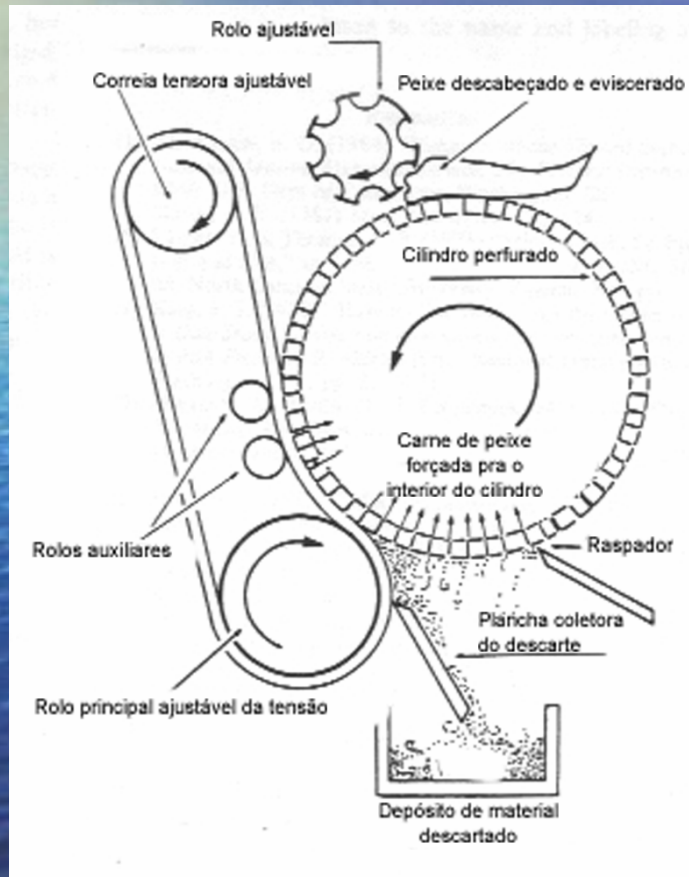
OBJETIVOS

- ★ **OBTENCIÓN DE PULPA DESHIDRATADA DE PESCADO COM ATRIBUTOS SENSORIALES Y PROPIEDADES FUNCIONALES ADECUADAS AL PREPARO DE PRODUCTOS DERIVADOS (BASE PROTEICA);**
- ★ **DESARROLLO DE SOPA Y GALLETAS A BASE DE PULPA DE PESCADO COM ATRIBUTOS SENSORIALES Y PROPIEDADES FUNCIONALES ADECUADAS A LA INCLUSIÓN EM LA ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL;**
- ★ **EVALUAR LA ESTABILIDAD DE LA SOPA Y LAS GALLETAS A BASE DE PULPA DE PESCADO AL ALMACENAJE, POR 6 MESES, A LA TEMPERATURA AMBIENTE;**
- ★ **EVALUAR LA VIABILIDAD ECONOMICA DE LA PRODUCCIÓN DE PULPA DE PESCADO Y DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS (SOPA Y GALLETAS).**

Materia prima



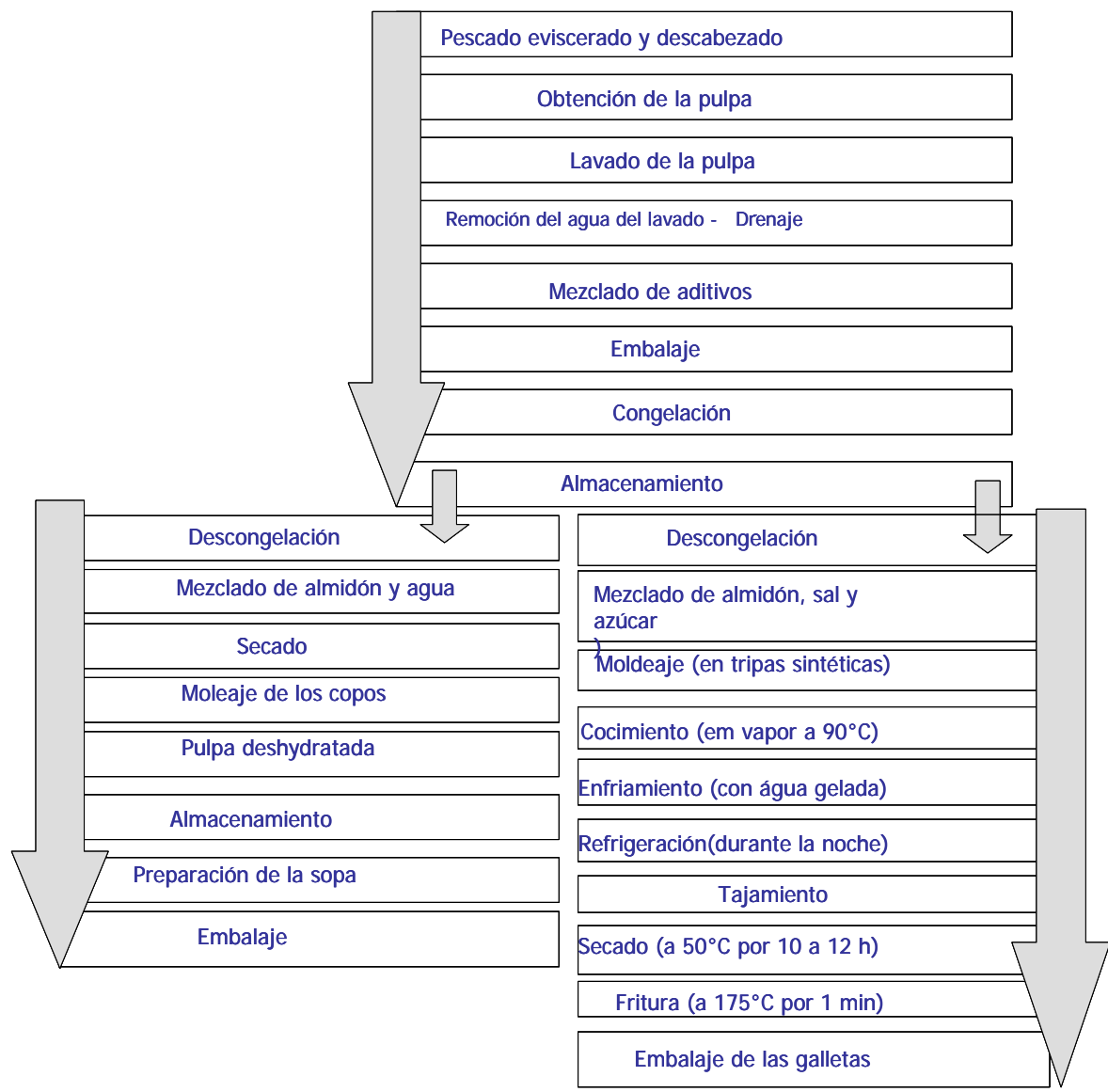
PROCESO MECANIZADO PARA LA OBTENCIÓN DE LA PULPA



BLOQUE DE PULPA



FLUJOGRAMA DE LA OBTENCIÓN DE LA PULPA DESHIDRATADA, SOPA Y DE LAS GALLETAS



CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

- Composición básica;
- Perfil de amino ácidos e ácidos grasos;
- pH, N-BVT e TBARS;
- Análisis microbiológicas
- Granulometría
- Índice de absorción de agua – IAA
- Índice de solubilidad
- Capacidad de emulsificación
- Estabilidad de emulsificación
- Medida de expansión lineal (galletas)

Análisis sensorial

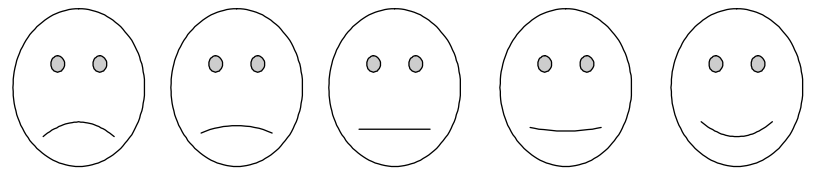
ANEXO 3 - Modelo de escala hedônica facial a ser utilizada com crianças

Nome: _____

Idade: _____

Entidade: _____

PINTE A CARINHA QUE MOSTRA MELHOR O QUE VOCÊ ACHOU DA COMIDA QUE EXPERIMENTOU



Contacto con las instituciones – realización de la análisis sensorial





ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD AL ALMACENAJE

- **Análisis fisicoquímicas:** pH, N-BVT e TBARS.
- **Análisis sensorial:** cuanto a los atributos de olor (rancio) e color.

RESULTADOS ESPERADOS



¡ GRACIAS !



email: crpneiva@pesca.sp.gov.br

Tel. 55-13-32612653

www.pesca.sp.gov.br