

A Secretaria da Pesca e Aquicultura do Ceará (SPA), realiza na manhã desta segunda-feira (22), a partir das 9:00 horas da manhã, no auditório da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior (Secitece), curso sobre: Aproveitamento Integral de pescados: Desenvolvimento de Novos Produtos; Merenda Escolar como Indutor do Consumo de Pescado, que terá como palestrante o engenheiro de pesca professor doutor Antonio Diogo Lustosa Neto.

O curso será destinado aos técnicos da SPA (Engenheiros, Veterinários, Oceanógrafos e Zootecnistas), conforme convocação do Sr. Secretário Executivo da SPA, Glauber Gomes de Oliveira.

O programa do curso objetiva o desenvolvimento de produtos de valor agregado a partir da utilização de pescados de baixo valor comercial e aproveitamento integral do pescado através da utilização de resíduos da filetagem, além da agregação de valor a mariscos, camarões dentre outros tipos de pescado, que poderão ser utilizados na merenda escolar e para o consumo das comunidades pesqueiras nos municípios.

O objetivo do desenvolvimento de produtos/processos em aquicultura e pesca, é realizar o aproveitamento integral do pescado (peixes, crustáceos, moluscos, etc). Esse processamento de pescado, pode ser realizado de diversas maneiras e a matéria-prima transformada em diversos produtos [resfriado, congelado, salgado e/ou seco, em conserva, enlatado, defumado, farinha, óleo, ensilado, cominutado (Carne Mecanicamente Separada – CMS) formatado, reestruturado e reconstituído.



Exemplos:

Peixes - inteiro eviscerado, pescado espalmado ou escalonado, filé, em postas, CMS (hamburger, nugget, stick);

Camarão - Fresco com ou sem cabeça, congelado individual rápido (IQF), congelado em bloco, descascado ou cozido, camarões com valor agregado sem cabeça: PUD (Peeled Undeined / Descascado Sem Vísceras), P&D (Peeled Deveined / Descascado Com Vísceras), Butterfly (forma de borboleta), PTO (Peeled Tail On / Descascado com Cauda) e Broken; Camarão com Valor Agregado - Glazing – Glaceados, Condimentados e marinados, Empanados – Batter e Breadings, Embutidos – Forma de carpaccio, Reestruturados – Shrimpsmedallions.

22.09.2013

Assessoria de Comunicação da SPA

Gerson do Valle gereson.valle@spa.ce.gov.br

(85) 3241.0114 / TIM (85) 9954.8989 / OI (85) 87542803

Twitter: @spaceara