

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ano/Semestre
2014.1

I – Identificação

Centro		
Ciências Agrárias		
Departamento		
Engenharia de Pesca		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
Processamento do Pescado	AE0391	06/96 Aulas Teóricas: 04/64 Aulas Práticas: 02/32 Estágio:

II – Ementa

Técnicas de conservação do pescado pela ação do frio. Conservação pelo calor, conservação pela salga, secagem e defumação. Fermentação do pescado. Enlatamento. Tecnologias de conservação não tradicionais. Produtos de valor agregado. Aproveitamento de subprodutos derivados da industrialização do pescado. Programa de qualidade aplicados à indústria do pescado: BPF, PPHO, APPCC.

III – Descrição do Conteúdo

1. Conservação pelo uso do frio: resfriamento do pescado – Congelamento do pescado – Alterações do pescado pelo frio. Fluxograma do beneficiamento do filé de peixe, camarão e lagosta. Sistema APPCC na indústria do pescado.
2. Processamento de salga e secagem do pescado - princípios básicos da salga. Tipos de salga, fatores que influenciam o processo de salga. Alterações do pescado seco.
3. Processo de defumação do pescado, princípios de conservação, tipos de defumação.
4. Fermentação do pescado, Carne mecanicamente separada (CMS), surimi, embutidos.
5. Fermentação do pescado – Princípios de conservação etapas de processamento de anchovagem.
6. Conservação pelo emprego do calor: Enlatamento do pescado.
7. Tecnologias de conservação não tradicionais: Retort poche, Sous vide, Vácuo, Atmosfera modificada.
8. Tecnologias de conservação não tradicionais: Irradiação do pescado.
9. Processamento de pasta e embutidos do pescado. Elaboração de surimi, fishburger, linguiça e empanado.

IV – Bibliografia

OGAWA, Masayoshi; MAIA, Everaldo Lima. Manual de pesca. São Paulo, SP: Varela, 1999. 3v. ISBN 8585519444.

Gonçalves, A.A. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo Atheneu 2011. ISBN 978-85-388-0197-9.