



## **CINÉTICA DA SALGA E SECAGEM DA CARNE DE PIRARUCU (*Arapaima gigas*)**

Avelar, J.G.<sup>1</sup>, Oliveira, P.R.<sup>2</sup>, Jesus, R.S.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>PPG-CIPET, Universidade Federal do Amazonas - UFAM, Manaus, Amazonas

<sup>2</sup>Departamento de Ciências Pesqueiras – FCA/UFAM, Manaus, Amazonas

<sup>3</sup>Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA, Manaus, Amazonas, e-mail:  
[djesus@inpa.gov.br](mailto:djesus@inpa.gov.br)

A salga e a secagem são métodos de conservação bastante comuns dentre aqueles utilizados para a preservação do pescado. Na Amazônia, é muito consumido este tipo de produto devido a seu baixo custo, com as vantagens de seu fácil manuseio e da manutenção do seu alto valor protéico. O propósito deste trabalho foi de avaliar o processo de salga seca e o método de secagem do pirarucu (*Arapaima gigas*) em um secador semi-artesanal. Foram executadas determinações físico-químicas sobre amostras obtidas nas condições de salga e secagem realizadas na Resex Auati Paraná no município de Fonte Boa, Amazonas. Cinco exemplares com peso médio de quarenta e cinco quilogramas foram beneficiados na forma de filés, em seguida salgados em tanques de aço inoxidável e divididos em concentrações a 100, 50 e 30% de NaCl, e logo após o processo da salga a seco, as amostras foram colocadas em um secador semi-artesanal. Durante o período de salga e secagem realizaram-se análises da composição centesimal (umidade, proteínas, lipídios e cinza), dos cloretos totais, do rendimento e determinação das respectivas curvas de secagem. Os resultados obtidos mostraram que a alternativa de salga que apresentou melhor rendimento foi a 30% de NaCl e que o desidratador semi-artesanal melhorou as condições de secagem.

Agradecimentos: CNPq, MPA e FINEP