



Aproveitamento de co-produtos e desperdícios do processamento de pescado

Maria Leonor Nunes

Divisão de aquacultura e Valorização, Departamento do Mar e Recursos Marinhos
Instituto do Mar e da Atmosfera, Avenida de Brasília s/n, 1449-006 Lisboa, Portugal
mlnunes@ipma.pt

RESUMO

O consumo de produtos da pesca e aquacultura, englobando peixes, crustáceos e moluscos, tem vindo a crescer não só pelo facto de proporcionarem uma gastronomia atractiva devido à diversidade de espécies e características sensoriais *sui generis* que lhes está associada, mas também pelos comprovados efeitos ao nível da saúde e bem-estar dos consumidores. A par desta situação observa-se um decréscimo da disponibilidade de recursos selvagens e assiste-se ao espectacular crescimento da produção aquícola a nível mundial cuja comercialização constitui um enorme desafio. A Europa continua a ser o principal importador de pescado fresco e congelado, verificando-se também um interesse crescente por novas apresentações e produtos prontos a cozinhar ou a consumir, sendo também dada particular atenção às questões da qualidade e segurança.

Assim, o estado actual dos recursos marinhos associado à crescente procura e ao aumento da população exigem uma pesca e uma aquacultura sustentadas, sendo para tal indispensável cumprir normas de gestão rigorosas. Ao mesmo tempo é indispensável garantir a utilização mais responsável dos produtos da pesca e da aquicultura que passa, necessariamente, pelo melhoramento e inovação de tecnologias de conservação e transformação e pela observância de regras e normas que garantam a segurança e qualidade alimentar destes produtos. Esta perspectiva inscreve-se numa política mais geral que visa a utilização integral do pescado, a diminuição das rejeições o melhoramento contínuo das tecnologias em uso, o desenvolvimento de novos processos de conservação e processamento e a crescente utilização de espécies de aquicultura. Todavia, os desenvolvimentos nestas áreas têm que ter em conta as necessidades da indústria, determinadas em grande parte pela actual



globalização dos mercados, e os requisitos dos consumidores que são cada vez mais exigentes não só em termos de apresentações mas também de qualidade.

Assim, é propósito desta palestra dar a conhecer os recentes desenvolvimentos em algumas áreas relacionadas com o melhor aproveitamento e valorização dos recursos pesqueiros e de aquacultura, e com a incorporação de novas tecnologias aos processos produtivos e a adaptação às novas orientações dos mercados. Deste modo, irão ser apresentadas algumas alternativas para a valorização de rejeições a bordo, retiradas em lota, desperdícios do processamento bem como de espécies com menor valor comercial, nomeadamente preparação de hidrolisados proteicos, gelatina, sulfato de condroitina e óleos de peixe, e apresentados alguns protótipos.