

TECNOLOGIA E VIABILIDADE ECONÔMICA DO SUCEDÂNEO DE CAVIAR DE OVAS DE TRUTA ARCO-ÍRIS *

MACHADO, Thaís Moron ^{1,3}; TABATA, Yara Aiko ⁴; TAKAHASHI, Neuza Sumico ⁵;
CASARINI, Luiz Miguel ³; RIGOLINO, Marcos Guilherme ⁴; NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro ³;
LEMOS NETO, Marildes Josefina ³; HENRIQUES, Marcelo Barbosa ^{2,3}

¹ Pós-graduanda – Mestrado – Instituto de Pesca

² Orientador - Pesquisador Científico – Instituto de Pesca

³ Pesquisador Científico - Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio do Pescado Marinho, Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP

Av. Bartolomeu de Gusmão, 192, Ponta da Praia, Santos, SP, CEP: 11030-906

⁴ Pesquisador Científico - APTA/DDD/UPD – Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão, Polo Regional Vale do Paraíba, SAA, SP

⁵ Pesquisadora Científica - Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Peixes Ornamentais, Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP

O caviar, confeccionado a partir de ovas do peixe esturjão, é considerado uma iguaria. Devido à sobrepesca, o esturjão pode ser extinto comercialmente, resultando na diminuição drástica da oferta de caviar e elevação de preço. Pesquisas com várias espécies de peixes, inclusive os salmonídeos, têm sido realizadas na busca por substitutos do caviar. Este estudo tem por objetivo desenvolver tecnologia para produção de “sucedâneo de caviar” a partir de ovas de truta arco-íris, *Oncorhynchus mykiss* (Salmonidae), e avaliar sua viabilidade econômica. As ovas de truta arco-íris, provenientes da Estação Experimental de Salmonicultura - Campos do Jordão, serão obtidas pelo método de extrusão manual. O transporte das ovas será sob temperatura de 0 a 4 °C) até a Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – Instituto de Pesca – Santos, para realização de análises físico-químicas e processamento. As análises microbiológicas serão conduzidas pelo Instituto Adolfo Lutz – Centro de Laboratório Regional de Santos. O processamento na forma de produto tipo caviar irá ocorrer obedecendo às etapas: lavagem em solução salina, drenagem, salga, acondicionamento em potes de vidro, pasteurização, resfriamento e armazenamento. Posteriormente, os lotes serão caracterizados através de análises físico-químicas e microbiológicas e submetidos a análise sensorial para verificação de índice de aceitação. A viabilidade econômica do produto abrangerá análise de mercado e projeção de custos e faturamento, para o cálculo de indicadores que mensuram sua viabilidade.

Palavras-chave: caviar, valor agregado, índice de aceitação, viabilidade econômica

* Projeto com financiamento do CNPq