

# **TECNOLOGIA DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PESCADO: RECUPERAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA CMS EM COMPARAÇÃO A MÉTODO DE PROCESSAMENTO CONVENCIONAL**

GUERRERO, Nalú Jannuzzi<sup>1,3</sup>; NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro<sup>2,3</sup>

1. Bolsista PIBIC/CNPq/Instituto de Pesca - nalujguerrero@outlook.com

2. Pesquisador Científico

3. CPPM/Instituto de Pesca/APTA/SAA/SP

Seguindo a dinâmica mundial, a produção brasileira de pescado mais que dobrou na última década, chegando a 1,6 milhões de toneladas produzidas em 2018. O pescado é a sexta principal fonte de proteína consumida no mundo, depois dos cereais, leite, leguminosas, vegetais e tubérculos. A tecnologia de CMS gera novas possibilidades de consumo de pescado e mantém tanto as características sensoriais como os nutrientes originais da espécie utilizada. Além disso, com esta carne isenta de ossos, espinhas e pele, é possível elaborar diversos produtos alimentícios como hambúrguer, salsicha, nuggets e também o bloco congelado, tornando-se assim uma opção versátil para o preparo e consumo de pescado. O estudo teve como objetivo, por meio de revisão bibliográfica, levantar dados sobre as características e rendimento da CMS em comparação a técnica de filetagem. O presente estudo, com espécies nacionais, demonstra que a tecnologia da CMS agrega valor ao pescado e apresenta maior aproveitamento ao ser obtida a partir de carcaça e aparas, resíduo da etapa filetagem. A tecnologia de CMS pode colaborar para um aumento de consumo do pescado, sendo não apenas vantajoso para o consumidor, mas também para a indústria. Ressalta-se, na literatura consultada, a carência de informações relacionadas aos tipos de equipamentos utilizados no processamento de CMS, suscitando a necessidade de continuidade de trabalhos que reproduzam a tecnologia com detalhamento para que possamos avançar para produtos com padrão de identidade e qualidade.

Palavras-chave: rendimento cárneo, aproveitamento, filetagem.