



## **APROVEITAMENTO DE PESCADO MARINHO SUBUTILIZADO E SEM VALOR COMERCIAL PARA O DESENVOLVIMENTO DE COPRODUTOS**

Clarissa Terra Lindenblatt<sup>1</sup>, Selmir José de Freitas<sup>1</sup>, Esther Borges Barros Carvalho<sup>1</sup>,  
Romulo Cardoso Valadão<sup>2</sup>, Pedro Paulo de Oliveira Silva<sup>2</sup>,  
Renata Torrezan<sup>3</sup>, Gesilene Mendonça de Oliveira<sup>2</sup>

1. Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (PPGCTA)  
Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) - Seropédica/RJ - e-mail: selmirfreitas@gmail.com
2. Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) - Seropédica/RJ
3. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)  
Área de Departamento de Engenharia de Alimentos - Rio de Janeiro/RJ

O crescimento acelerado da população mundial tem se refletido sobre a oferta de pescado como alimento, aumentando, assim, a sua demanda e um preocupante desequilíbrio entre oferta e demanda. A sobre-exploração das espécies mais almejadas tem contribuído para este desequilíbrio, o que leva à necessidade da utilização das espécies subutilizadas ou da fauna acompanhante das capturas de espécies de alto valor comercial para atender à demanda do pescado na alimentação. Estimativas da FAO indicam que em 2050 o contingente mundial de pessoas atingirá cerca de 9,6 bilhões, sendo preciso garantir a segurança alimentar sem comprometer os recursos naturais renováveis e as gerações futuras. Neste contexto, o presente trabalho de revisão de literatura propôs evidenciar a importância da utilização das espécies de pescado marinho subutilizadas ou sem valor comercial, com potencial para exploração e comercialização para a produção de alimentos de alto valor nutricional. Para seleção das referências foram consultadas as bases de dados *Science Direct*, *SCOPUS*, *Scielo.org*, *FAO Fisheries and Aquaculture* e *Wiley Online Library*, utilizando-se os descritores “resíduo de pescado” e “coprodutos de pescado”. Tal prática poderá de fato assegurar a manutenção da oferta de pescado no mercado nacional e inibir oscilação de preços, além de contribuir para a diversificação de novos produtos. Tecnologias emergentes e inovadoras são viáveis e aplicáveis em processos de alimentos destinados a alimentação humana. Dentre tais tecnologias podem-se citar a produção de Carne Triturada de Pescado (CTP) e Carne Mecanicamente Separada (CMS), ambos produtos intermediários, para o desenvolvimento de coprodutos de pescado, como os formatados (hambúrgueres, almôndegas, *nuggets*, *kibes*, *sticks*, empanados), o surimi e seus derivados e os embutidos (linguiças, salsichas e patê) visando à elaboração de produtos de interesse nutricional, sensorial e gastronômico. Estas tecnologias permitem apresentar as espécies supracitadas de forma melhor aceita que a tradicional (*in natura*), reduzem perdas e a contaminação por micro-organismos devido à manipulação inadequada e podem contribuir para aumentar o prazo de vida útil. Aliar os conhecimentos técnico-científicos a partir da inserção de tecnologias viáveis e aplicáveis para o desenvolvimento de novos produtos de pescado marinho permitirá agregar valor ao pescado subutilizado ou sem valor comercial, assim como, à cadeia produtiva da pesca artesanal, principalmente sob a ótica da produção sustentável, para o fortalecimento das comunidades pesqueiras no litoral brasileiro.

**Palavras-chave:** pescado, pesca artesanal, tecnologias emergentes, novos produtos