



BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DO CAMARÃO ROSA (*Penaeus brasiliensis*) NA LAGUNA DE ARARUAMA

**Raiza Souza¹, Joice B. Ferreira¹, Priscilla A. de Souza¹, Renan de S. Vieira¹,
Naiara A. dos Reis¹, Carlos A. C. Neto¹, Márcia R. F. Machado²**

1. Alunos do 3º Ano do Curso Técnico de Cultura Marítima do Instituto Politécnico da UFRJ de Cabo Frio/RJ-Brasil. raiiza18@hotmail.com
2. Professora e Pesquisadora em Aquicultura do Instituto Politécnico da UFRJ de Cabo Frio/RJ-Brasil. marcia@zootecnista.com.br

INTRODUÇÃO

A Praia do Siqueira é um bairro tradicional de Cabo Frio, conhecido como uma vila de pescadores. A sua história é ligada a pescadores e a salineiros. Antes da luz elétrica e da fabricação de gelo, os pescadores de camarão e suas famílias limpavam e salgavam seus pescados para conservação e venda. Atualmente, dando continuidade à tradição local, alguns moradores fazem o beneficiamento e processamento do camarão. O objetivo do presente trabalho é mostrar a importância socioeconômica do beneficiamento do camarão, e como este é feito.

METODOLOGIA

Foram realizadas vinte entrevistas formais e informais com a comunidade pesqueira da Praia do Siqueira, por meio da aplicação de questionários semi-estruturados. A análise de dados foi feita de acordo com as respostas da comunidade ao questionário, utilizando estatística descritiva.

RESULTADOS

Pelos resultados das entrevistas observou-se que a pesca em si beneficia diretamente o pescador e o atravessador. Com o beneficiamento, aumenta o poder aquisitivo de outras classes da comunidade como: descascadeiras, funcionários para lavagem e congelamento e vendedor, agregando valor ao produto. Além desse tipo de beneficiamento, pode-se também fabricar alimentos com base no camarão, como: quibe, linguiça e recheios para salgados diversos. A casca do camarão, geralmente é descartada. No descasque do camarão há uma perda de 50% de seu peso. Com o beneficiamento, acaba gerando um pouco mais de renda; com os descasques gera um lucro de 40% a 45%, com a fabricação dos salgadinhos é 30% a 35% a margem de lucro.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o beneficiamento do camarão proporciona à comunidade ribeirinha, uma contribuição para melhorar a qualidade de vida e auto estima dessa população e que a casca que é descartada poderá ser utilizada para fabricação de ração para peixes e camarões, aumentando assim o número de pessoas beneficiadas financeiramente. Devem-se realizar futuros trabalhos para a utilização das cascas de camarão.