



Ciências Agrárias

ANÁLISE BACTERIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICO E SENSORIAL NO PROCESSAMENTO ARTESANAL DE LINGÜIÇA DE PEIXE

Luiz Antonio Vieira da Silva, Welder Magalhães Cascardo

O presente projeto visa apresentar como alternativa alimentar e de processamento artesanal a lingüiça tipo frescal de peixe. Inicialmente far-se-á análises bacteriológicas, físico-químicas e sensorial obedecendo as normas e regras da legislação vigente para este produto de origem animal. Para tanto a participação dos estudantes é de fundamental importância. Pretende-se envolver os estudantes do curso Técnico em Agroindústria e do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. A partir dos resultados positivos das análises metodológicas deste produto, passa-se então, a difundir junto as Associações Rurais e os Assentamentos, esta alternativa produtiva. Visto que na sua maioria as propriedades rurais, possuem açudes para irrigação ou para atender as necessidades de água das criações (bovino, equino, ovino...). Assim como utilizada como lazer familiar. A produção deste tipo de alimento torna-se fonte de proteína de alta qualidade e de ácidos graxos conhecidos como ômega 3 para o produtor rural e sua família. (Pesquisa em andamento).

Palavras-chave: sensorial; lingüiça; peixe

Instituição de fomento: IFF