

## RESUMO

Estudou-se sob o ponto de vista histórico e tecnológico um derivado de pescado de origem indígena, denominado de piracuí: onde (pirá = peixe e cuí = farinha). Trata-se de uma farinha de peixe para consumo humano, de ótimo sabor, e grande durabilidade, que os naturais da região do baixo Amazonas, elaboram artesanalmente com algumas espécies de peixes da região, a fim de compensar a falta de pescado em determinadas épocas do ano. Determinações físico-químicas efetuadas demonstraram que este produto se constitui em um extraordinário alimento de primeira ordem, pelo alto valor protéico, em torno de 70% de proteína, por possuir todos os aminoácidos essenciais, baixo teor de umidade - 10%, baixo teor de lipídios, entre 6% a 8%, e por conter elementos minerais em quantidades significativas, tais como o Ca, Na, Mg, P, K. Demonstrou-se através de experimento de campo "IN LOCO", a técnica artesanal de obtenção do produto, como uma forma de se estudar e registrar o processo tecnológico em si. Levantou-se através de pesquisas bibliográficas realizadas junto ao acervo de instituições nacionais respeitáveis, à reconstituição histórica sobre a origem do piracuí amazônico, comprovando ser o piracuí um alimento de origem indígena fruto da cultura secular de nossos silvícolas.