

CONCLUSÕES

AUTOR: ROGELIO SANTAMARIA GARCIA

Embora a literatura sobre polpa de pescado seja ampla, não se tem conhecimento de estudos objetivando utilizar exclusivamente sardinhas para obtenção de produtos derivados. Tais estudos mostram-se necessários, principalmente tendo-se em conta o grande parque industrial do Brasil voltado ao enlatamento de sardinhas em conserva, podendo aproveitar economicamente parte da matéria prima para a obtenção de polpas.

O experimento permite inferir que é possível elaborar novos produtos à base de polpa de pescado, sem odor e sabor característicos, conservando as qualidades nutritivas e riquezas protéicas do pescado.

O frescor do pescado é básico para a obtenção de bons produtos. A lavagem constitui a fase mais importante na elaboração de polpa desodorizada, já que este processo contribui para diminuir parte da carga microbiana inicial, assim como uma boa porcentagem da gordura do pescado, quando são utilizados peixes de alto conteúdo graxo (sardinha, por exemplo).

O tempo de armazenagem da polpa foi de 3 meses a uma temperatura de -8°C ("freezer" comum), sem observar-se alteração nenhuma (odor, textura), fazendo crer que este tempo poderia ser maior.

Para obter-se uma ótima qualidade do produto final, é recomendável fazer o processo em salas com boas condições higiênicas e numa temperatura que oscile entre os 10°C .

Há que dar-se ênfase às alterações que ocorrem durante a estocagem da polpa de peixe congelada, já que é o método mais comum para sua preservação. Ao mesmo tempo há que atentar-se para algumas propriedades, como odor, retenção de água, cor e capacidade de ligação das proteínas, importantes na constituição do produto e que podem ser atingidas.

A adição de aditivos não interfere no pH do produto e ajuda a retardar as alterações durante a estocagem por congelamento.

As lavagens com bicarbonato de sódio e ácido cítrico nas proporções descritas ofereceram bons resultados, no que respeita ao branqueamento do produto e eliminação do odor forte de pescado e diminuindo o conteúdo de gordura. Foi evidenciado que a lavagem com bicarbonato de sódio interfere no branqueamento, embora a utilização do ácido cítrico seja mais efetiva na desodorização a par da prensagem.

É preciso fazer estudos mais detalhados sobre a elaboração e as propriedades da polpa de peixe. Trata-se de um produto bastante mais instável do que o peixe inteiro ou filetado, requerendo assim manuseio mais cuidadoso.

Com a utilização de equipamentos mais sofisticados a nível experimental, por certo se conseguirá um produto de melhor qualidade, já que para a elaboração do produto em estudo, o equipamento utilizado foi rudimentar e carente de precisão industrial.

É recomendável que futuros trabalhos enfoquem as análises tanto químicas como microbiológicas da polpa congelada e descongelada para ter-se uma visão mais clara e detalhada de que o produto esteja apto para o consumo humano.