



UFRJ



Encontro
**SABORES e
SABERES**

14ª EDIÇÃO

PR-2

PR-5

PR-6

PENACOS: RECURSOS NATURAIS PARA SUSTENTABILIDADE E ALIMENTAÇÃO

SILVA, Kátia¹; OLIVEIRA, Gesilene¹

kanutmendes@gmail.com

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO¹

INSTITUTO DE TECNOLOGIA

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ÁREA TEMÁTICA: SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E ALIMENTAÇÃO

INTRODUÇÃO

Pescado por ampla e oficial definição compreende todos os organismos aquáticos oriundos de águas continentais ou marinhas destinados para a alimentação humana. Nesse cenário pode-se citar como exemplos de pescado os peixes, crustáceos, moluscos, quelônios, plantas, entre outras espécies.

A forma de aquisição do pescado pode ser por meio da pesca, extrativa, artesanal ou industrial (independente da ação antropogênica) ou aquicultura (sistema de cultivo controlado de pescado).

O peixe se consolida como a espécie mais capturada ou cultivada que alcançam um alto valor comercial e assim sua popularidade. Quando o pescado não se enquadra nessa relação, ele é chamado pescado não-convencional ou pela sigla penaco.

a partir de carne mecanicamente separada, contemplando a legislação que define que produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano e deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

CONCLUSÕES

A captura dos penacos, contribui como alternativa para o período de defeso das outras espécies, além de garantir outras preparações e produtos para compor uma alimentação com maior diversidade de produtos e manutenção do aporte nutricional, bem como oportunizar a geração de emprego e renda para as comunidades do entorno, contemplando integralmente com o tripé da sustentabilidade.

Também corrobora diretamente com os itens **dois** (acabar com alcançar a segurança alimentar, melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável) e **quatorze** (conservação e uso sustentável dos oceanos, ares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável) dos dezessete objetivos de desenvolvimento sustentáveis (ODS) propostos pela Organização das Nações Unidas (ONU).

OBJETIVO

Apresentar alguns penacos e sua utilização, bem como essas ações contribuem para a sustentabilidade e alimentação



Guaivira
Oligoplites saurus



Bicuda
Sphyraena spp.

METODOLOGIA

O caminho metodológico fundamentou-se em visitas técnicas e produtos alimentícios elaborados a partir de penacos capturados em Itaguaí, município localizado na região da costa verde do Rio de Janeiro, especificamente das comunidades de pesca artesanal, da Ilha da Madeira, Vila Geny, Coroa Grande e Ponte Preta, comunidades de pesca artesanal, localizadas na baía de Sepetiba, no município de Itaguaí.

RESULTADOS

Apesar do destaque de espécies como corvina, tainha, sardinha verdadeira e boca torta, além do camarão cinza; os penacos como guaivira, bicuda e bagre estão entre as espécies mais capturadas e utilizadas em preparações como bolinhos, tortas, saladas e produtos alimentícios embutidos (salsichas, linguças e *hamburgueres/fishburguers*) elaborados

REFERÊNCIAS

PIRES, D. R. **Desenvolvimento de Fishburguer à Base de Pescado Marinho de Baixo Valor Comercial Capturado na Baía de Sepetiba, RJ.** (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica-RJ. 2015.

PIRES, D. R. **Desenvolvimento de fishburguer à base de pescado marinho de baixo valor comercial capturado na baía de Sepetiba, RJ.** (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica-RJ. 2015.

SÃO PAULO. Instituto de Pesca. **Conheça os penacos:** alternativas gastronômicas com preços acessíveis. Publicada em 03 de outubro de 2019. Acesso em: 23 jul. 2022. Disponível em: <https://www.pesca.agricultura.sp.gov.br/ip-na-midia/1224-conheca-os-penacos-alternativas-gastronomicas-com-precos-acessiveis#:~:text=A%20sigla%20n%C3%A3o%20est%C3%A1%20entre,sejam%20abundantes%20nas%20C3%A1quas%20brasileiras>.