

Industrialização do Surimi



A série *Produtor Rural*, editada pela Divisão de Biblioteca e Documentação (DIBD) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), acaba de lançar um novo título. Processo Tecnológico de Industrialização do Surimi é o tema do número 41 da revista, que trata da utilização de peixes com baixa expressão econômica na produção de concentrados ricos em proteínas miofibrilares, obtidos por repetidas lavagens do pescado triturado. Surimi é uma espécie de polpa de pescado, uma forma refinada de carne moída de peixe, que teve o músculo previamente desossado, lavado em água fria e misturado a crioprotetores para evitar a deterioração durante o período de esto-

cagem. Segundo Marília Oetterer, professora do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq, peixes de baixo valor têm sido utilizados na produção do surimi na Amazônia, o que pode representar uma opção tecnológica viável para a região. O exemplar custa R\$ 5,00 e pode ser adquirido pessoalmente ou por envio postal na Biblioteca Central (av. Pádua Dias, 11, caixa postal 9, CEP 13418-900, Piracicaba, SP). Informações pelo tel. (19) 3429-4477.