



Coordenadoras

Juliana Antunes Galvão

Marília Oetterer

# Qualidade e Processamento de Pescado



Alexandre Matthiensen • Erika da Silva Maciel  
Érika Fabiane Furlan • Lia Ferraz de Arruda Sucasas  
Luciana Kimie Savay da Silva

# Resumo de Qualidade e Processamento de Pescado

Qualidade e Processamento de Pescado visa trazer informações e discutir questões de grande importância na cadeia produtiva do pescado, desde a qualidade de seu ambiente de origem: a água, e sua interferência no pescado como alimento, passando por questões inerentes ao pescado, bem como padrões de qualidade para esta matéria-prima.

A inserção de ferramentas de qualidade em todas as etapas de produção do pescado são discutidas aqui, no intuito que estas, trabalhem de forma complementar, atuando sinergicamente, objetivando a elaboração de produto final de excelência.

A partir de matéria-prima de qualidade e com a tecnologia que se tem disponível nos dias de hoje, é possível o desenvolvimento de produtos diferenciados, com valor agregado, vida de prateleira estendida e de conveniência.

Nos dias de hoje, não basta apenas produzir, é necessário o desenvolvimento de alimentos dentro de uma cadeia produtiva sustentável, advinda de empresa limpa", com ações e tecnologias desenvolvidas visando também a minimização da geração de resíduos, bem como o desenvolvimento de coprodutos advindos deste material, que outrora seria descartado.

Há cerca de 30 anos, a equipe de autores deste livro vem se dedicando às pesquisas relativas ao processamento do pescado, desde as práticas mais tradicionais até as emergentes, bem como, buscando estabelecer e transferir a tecnologia ao setor produtivo, dentro do conceito de sustentabilidade, e que rastreia a sua produção, visando expor ao consumidor a origem e todas as etapas percorridas pelo pescado, até a chegada de um produto final seguro ao seu prato.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)