

Circuito de palestras sobre Tecnologia do Pescado é destaque na SNCT

22/10/11 - Alunos de pós-graduação em Agricultura no Trópico Úmido (PPGATU) e Biologia de Água Doce e Pesca Interior (Badpi) do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCTI) apresentaram ontem (21/10), em um circuito de palestras, os resultados dos trabalhos realizados no curso de Tecnologia do Pescado. A atividade fez parte da 8ª Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT).

[Siga a SECTAM no Twitter!](#)

Foram destacados as alterações sensoriais e bioquímicas no pescado, a sua conservação e os fatores ambientais para preservá-los, a ação de microorganismos neles e também como evitar a proliferação desses agentes.

No pescado são encontrados lipídios e os ácidos graxos. Substâncias essenciais para os seres vivos. O ômega 3 e o 6, variantes dos graxos, são encontrados nesses peixes e os mesmos são importantes na alimentação e na saúde humana. Eles ajudam no bom funcionamento do coração e melhoram o desempenho do cérebro.

O estudante Tiago D'Alessandro destacou a oportunidade de estender os conhecimentos adquiridos durante a disciplina com o público que vem participar da Semana. "O pescado, quanto ao consumo e a produção aqui no Amazonas, tem uma importância de destaque. A tecnologia do pescado é uma forma de agregar valores utilizando melhor a produção desse recurso tão abundante no Estado", afirmou.

As atividades na SNCT do Inpa terminam hoje (22/10), com a realização da oitava edição do Circuito da Ciência, no Jardim Botânico Adolpho Ducke, Av. Uirapuru (S/N), Cidade de Deus.

Fonte: Inpa, por Eduardo Phillipe