

# Técnica permitirá o preparo rápido de filés de peixes amazônicos



Imagine preparar em cinco minutos **filés de pirarucu, tucunaré ou pedaços de tambaqui**. Pode parecer uma realidade distante, mas em até dois anos isso será possível no Amazonas, segundo o cientista do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), Nilson Carvalho.

Ele está desenvolvendo um projeto de pesquisa no qual utilizará a **técnica *sous vide*** (método de cozinhar em sacolas plásticas seladas a vácuo em baixas temperaturas por um longo tempo) para elaborar e comercializar pratos à base de pescado pronto para o consumo.

Intitulado 'Elaboração e comercialização de pratos à base de pescado pronto para o consumo com uso da tecnologia *sous vide*', o estudo é financiado pelo Governo do Estado via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas ([Fapeam](#)). O projeto foi contemplado pelo Programa de Subvenção Econômica à Inovação Tecnológica em Micro e Empresas de Pequeno Porte no Estado do Amazonas (**Tecnova/Finep/Amazonas**).

"O *Sous vide* é uma tecnologia francesa, que tem como objetivo elaborar produtos para o consumo imediato. Significa que a dona de casa pegará o produto na geladeira, colocará na água quente e cozinhará por cinco minutos para o consumo", disse o pesquisador.

## TÉCNICA

Nilson Carvalho explicou que na técnica o peixe pode ser condimentado, é embalado a vácuo em um saco e passa por um **processo de cozimento**, em uma temperatura de 60°C a 70°C, por um longo período. Depois de cozido, o peixe é refrigerado em gelo, sofre um choque térmico e é congelado.

"Depois de congelado, o produto pode ser consumido em até um ano. Nossa pesquisa determinará qual tempo, qual tipo de peixe, qual a espessura e qual condimento a ser colocado para que o produto final esteja de acordo com a vontade do freguês aqui da região", disse Carvalho.

O pesquisador informou que após a conclusão do estudo com os peixes, será realizado um projeto de pesquisa para também analisar a possibilidade de embalar a vácuo os condimentos servidos junto com o peixe.

## DESENVOLVIMENTO

O estudo, a produção e a comercialização de pratos à base de pescado pronto estão sendo feitos pela *Delicatessen Pescado* do Amazonas. A empresa também recebeu aporte financeiro do Governo do Estado, via Fapeam por meio do Programa Amazonas de Apoio à Pesquisa em Micro e Pequenas Empresas do Amazonas (Pappe), que permitiu a elaboração de produtos à base de peixes da região em 2004 e 2008.

A *Delicatessen Pescadodo Amazonas* é uma empresa incubada no Inpa. Segundo o pesquisador, o Instituto fornece ainda o suporte para as análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas que garantirão que o produto estará pronto para o consumo humano.

### **SOBRE O TECNOVA**

O Programa, desenvolvido em parceria com a Agência Brasileira de Inovação ([Finep](#)), tem como objetivo selecionar propostas empresariais para subvenção econômica à pesquisa e desenvolvimento de processos e/ou produtos inovadores no Amazonas, que envolvam significativo risco tecnológico associado a oportunidades de mercado.

**Fonte: Agência Fapeam, por Camila Carvalho**