

Sumário

Parte 1 Ciência do Pescado 1

1	Aspectos Gerais do Pescado.....	2
	Alex Augusto Gonçalves	
2	Aspectos Físico-Químicos do Pescado	10
	Mario Tavares ▪ Alex Augusto Gonçalves	
3	Aspectos Sensoriais do Pescado	18
	Léa Sílvia Sant´Ana ▪ Mônica Queiroz de Freitas	
4	Aspectos Microbiológicos do Pescado	29
	Regine Helena Silva dos Fernandes Vieira ▪ Oscarina Viana de Sousa	
5	Aspectos Nutricionais do Pescado.....	42
	Márcia Menegassi	
6	Aspectos Toxicológicos do Pescado	62
	Alex Augusto Gonçalves	
7	Biotoxinas Marinhas em Pescado.....	76
	Mathias Alberto Schramm ▪ Luis Antônio de Oliveira Proença ▪ Thiago Pereira Alves	
8	Parasitas em Pescado.....	90
	Sérgio Carmona de São Clemente (<i>in memoriam</i>)	
9	Qualidade do Pescado	99
	Carlos Alberto Muylaert Lima dos Santos ▪ Juliana Antunes Galvão	
10	Certificação e Rastreabilidade do Pescado.....	111
	Juliana Antunes Galvão	

Parte 2 Tecnologia do Pescado 123

11	Tecnologias Tradicionais.....	124
	11.1 Resfriamento e Congelamento do Pescado.....	124

11.2	Enlatamento do Pescado.....	148
	Wilson Luiz Juliano dos Santos ▪ Alex Augusto Gonçalves	
11.3	Secagem do Pescado.....	168
	Sónia Cristina Nunes Salvador Correia Pedro ▪ Maria Leonor Nunes	
11.4	Salga do Pescado.....	176
	Maria Leonor Nunes ▪ Sónia Cristina Nunes Salvador Correia Pedro	
11.5	Defumação do Pescado.....	189
	Alex Augusto Gonçalves ▪ Alexandra Correa Marques de Oliveira	
11.6	Fermentação do Pescado.....	201
	Elisabete Maria Macedo Viegas ▪ Judite Lapa Guimarães	
11.7	Marinação do Pescado.....	210
	Joice Teixeira Souza ▪ Alex Augusto Gonçalves	
11.8	Carne Mecanicamente Separada (CMS) de Pescado.....	217
	Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva	
11.9	Produção de <i>Surimi</i> e Suas Aplicações.....	228
	Alex Augusto Gonçalves	
12	Tecnologias Inovadoras e Emergentes.....	236
12.1	Embalagem Ativa e com Atmosfera Modificada.....	236
	Alex Augusto Gonçalves ▪ Adriano Gomes da Cruz ▪ José de Assis Fonseca Faria	
12.2	Irradiação do Pescado.....	244
	Alessandra A. Z. Cozzo de Siqueira	
12.3	Tecnologias de Melhoramento Mecânico de Pescado e Seus Benefícios aos Consumidores.....	254
	Rubison Olivo	
12.4	Produtos Formatados e Reestruturados de Pescado.....	261
	Antonio Diogo Lustosa Neto ▪ Alex Augusto Gonçalves	
12.5	Produtos Empanados de Pescado.....	272
	Alex Augusto Gonçalves ▪ Cristina Leonhardt	
12.6	Produtos Embutidos de Pescado.....	289
	Thaís Moron Machado ▪ Alex Augusto Gonçalves	
12.7	Tecnologia de Alta Pressão Aplicada ao Pescado.....	301
	Alex Augusto Gonçalves	
Parte 3	Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos	313
13	O Processo de Desenvolvimento de Produtos de Pescado.....	314
	Alex Augusto Gonçalves	

14	Inovação de um Novo Produto	331
	Alex Augusto Gonçalves	
15	Ingredientes e Aditivos para o Pescado	341
	Cristina Leonhardt	
16	Embalagens para Pescado.....	357
	Alex Augusto Gonçalves ▪ José de Assis Fonseca Faria ▪ Wellington de Freitas Castro	
17	Tecnologia de Obstáculos em Produtos Pesqueiros.....	370
	Hellen Araujo Cavalcante de Oliveira ▪ Alex Augusto Gonçalves	
18	Vida de Prateleira do Pescado	382
	Walter Augusto Ruiz ▪ Alex Augusto Gonçalves	

Parte 4 Aproveitamento de Resíduos para a Obtenção de Novos Subprodutos 403

19	Farinha de Pescado.....	404
	Alex Augusto Gonçalves ▪ Maria Lúcia Nunes (<i>in memoriam</i>)	
20	Óleo de Pescado.....	415
	Carlos Prentice-Hernández (<i>in memoriam</i>)	
21	Concentrado Proteico de Pescado	424
	Rogério de Jesus ▪ José Carlos de Almeida	
22	Hidrolisados Proteicos de Pescado	429
	Irineu Batista	
23	Compostagem de Resíduos da Pesca e Aquicultura.....	441
	Ivã Guidini Lopes ▪ Mara Cristina Pessôa da Cruz ▪ Rose Meire Vidotti	
24	Transformação da Pele em Couro	451
	Maria Luiza Rodrigues de Souza Franco	
25	Produção de Gelatina de Pescado	471
	Adriana Cristina Bordignon ▪ Edson Minoru Yajima ▪ Maria Luiza Rodrigues de Souza Franco ▪ Melina Franco Coradini	
26	Quitina e Quitosana Obtidas de Rejeitos de Pescado e Aplicações no Tratamento de Efluentes	485
	Luis Antonio de Almeida Pinto ▪ Bruna Silva de Farias ▪ Tito Roberto Sant'Anna Cadaval Junior	
27	Extração de Pigmentos Carotenoides.....	496
	Carlos Prentice-Hernández (<i>in memoriam</i>)	
28	Peptídios Bioativos	505
	Carlos Prentice-Hernández (<i>in memoriam</i>) ▪ Meritaine da Rocha	
29	Aproveitamento Integral de Algas Marinhas	513
	Hugo Alexandre de Oliveira Rocha ▪ Luciana Guimarães Alves Filgueira ▪ Edda Lisboa Leite	

30	Aproveitamento de Ovas.....	525
	Nádia Carbonera ▪ Alex Augusto Gonçalves ▪ Milton Luiz Pinho Espírito Santo ▪ Thais Mirapalheta	
31	Produção de Bottarga	531
	Sergio Marcos Arins ▪ Alex Augusto Gonçalves	
32	Aproveitamento de Conchas de Moluscos Bivalves	542
	Alex Augusto Gonçalves	

Parte 5 Sanitização e Higiene 553

33	Limpeza e Higienização na Indústria de Pescado.....	554
	Uilians Emerson Ruivo ▪ Alex Augusto Gonçalves	
34	Processos Oxidativos Avançados: Ozônio	572
	Alex Augusto Gonçalves	

Parte 6 Legislação do Pescado 591

35	Legislação do Pescado	592
	Alex Augusto Gonçalves ▪ Francisco Ives Tavares Pereira ▪ Soraya Nassereddine Cheung	

Anexos.....	613
Anexo 1 Principais Espécies de Peixes Comerciais do Brasil.....	614
José Milton Barbosa ▪ Marina Feitosa Carvalho	
Anexo 2 Composição Química e Valor Calórico das Principais Espécies de Pescado	634
Márcia Menegassi ▪ Alex Augusto Gonçalves	
Anexo 3 Fluxogramas dos Principais Processamentos de Pescado.....	647
Alex Augusto Gonçalves	

Índice Remissivo	657
------------------------	-----

Material Suplementar

Este livro disponibiliza aos leitores algumas figuras coloridas e para visualizar basta acessar o QR *code* abaixo.

O acesso é gratuito, rápido e fácil! Caso haja alguma mudança no sistema ou dificuldade de acesso, entre em contato conosco pelo SAL.