



BACALHAU CASEIRO DE PINTADO COM ABACAXI CROCANTE

Ruth de Cássia Magalhães Negrão GONÇALVES¹
Gislaine Cristina de Oliveira SOUZA²
Mauro Antonio de ARAUJO³
Rossevelt BOHAC⁴

Ulisses Dias de SOUZA⁵

RESUMO: Executar a técnica de salga para a obtenção do bacalhau caseiro a partir do peixe pintado, foi o objetivo da pesquisa. A escolha do peixe, do tipo de salga e o período percorrido, favoreceram a discussão. Como comparativo, durante o período de estudo observou-se a salga do peixe piapara que já estava sendo realizada no sentido de se comparar as alterações da umidade das espécies após submissão à técnica da salga no método seco. A partir do resultado da aplicação da técnica de salga seca, e, após estudos, optou-se pelo método de cocção por convecção pela técnica de assar para o cozimento do peixe, e pelo método de cocção por condução na técnica de fritura para a elaboração do abacaxi crocante. Do abacaxi, escolheu-se o miolo, por ser a parte que tem maior concentração da enzima proteolítica bromelina e por apresentar textura necessária para a obtenção do resultado. Na busca de alcançar os objetivos, a metodologia escolhida foi a pesquisa bibliográfica em livros e sites acadêmico, seguida da pesquisa de campo no método exploratório com divisões e distribuições das etapas entre os pesquisadores. As etapas contemplaram: levantamento bibliográfico; salga e observação dos peixes pintado e piapara; aromatização do óleo; elaboração do abacaxi e finalização do prato, sendo as quatro últimas, registradas por meio de fotos. A pesquisa contribuiu para o desenvolvimento dos alunos e para a apreensão dos conhecimentos adquiridos no primeiro termo do curso de gastronomia do Centro Universitário “Antônio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente-SP.

Palavras-chave: Gastronomia. Peixe pintado. Bacalhau caseiro. Abacaxi crocante.

¹ Discente do 1º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. e-mail: ruthdecássiamagalhães@hotmail.com;

² Discente do 1º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. e-mail: cristinasouzagi@gmail.com

³ Discente do 1º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. e-mail: maurinhogarcia@hotmail.com

⁴ Discente do 1º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. e-mail: bohacroosevelt81@gmail.com

⁵ Docente do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional pelas Faculdades UNOESTE Universidade do Oeste Paulista e-mail: coord.gastronomia@toledoprudente.edu.br. Orientador do trabalho.

1 INTRODUÇÃO

O peixe é alimento rico em proteína e carrega uma reserva significativa de ácidos graxos poli-insaturados da série ômega 3, consagrando-se assim, em alimento rico em inúmeros benefícios à saúde. (RAMOS FILHO, et al, 2008)

O que justifica a escolha do peixe pintado para passar pelo processo da salga seca, é a sua composição química que, neste peixe, apresenta 77,26% de umidade e 0,24% de concentração de lipídeos. Há de se dizer também, que em comparação com outros peixes, o pintado se classifica na categoria de baixo teor de gordura, e, quando somado à concentração de proteína, é considerado peixe de categoria "A". (RAMOS FILHO, et al, 2008)

Para enriquecer os estudos, utilizou-se na mesma técnica de salga, uma amostragem a partir do peixe piapara que, indubitavelmente, contribuiu no sentido de se fazer um comparativo sobre as alterações da umidade química das espécies. Vale dizer que o peixe piapara apresenta 72,88% de umidade, ou seja, 4,38% menos umidade que o peixe pintado. (LIMA e ANDRADE, 1975)

Feito essas considerações, segue-se a abordagem dizendo que o número de peixe salgado que é consumido no Brasil é expressivo. Melo, (1977) diz que:

Aproximadamente 30% do total das capturas brasileiras de pescado são destinadas a elaboração de produtos salgados. Segundo dados oficiais, durante o ano de 1974, foram capturadas 175 mil toneladas de peixes marinhos, sendo encaminhadas a indústria da salga 55 mil toneladas deste total. Neste mesmo ano, foram consumidas 45 mil toneladas de pescado salgado procedente de outros Países. A produção nacional de peixes salgados, de acordo com dados da SUDEPE, atingiu em 1976, a soma de 78 mil toneladas. Estas cifras refletem o hábito de consumir peixe salgado no Brasil, o que justifica todos os esforços no sentido de aperfeiçoar, ampliar e diversificar a indústria da salga.

Contribuindo com a afirmativa de Melo, encontra-se Carvalho (2012), explicando que a:

Salga de peixe é um método tradicional de preservação do pescado que tem sido utilizado há séculos [...]. A salga consiste no transporte de sal para dentro da estrutura do alimento enquanto a água flui para fora do mesmo [...]. Devido às mudanças ocorridas na composição e estrutura do tecido durante esse processo, a salga possibilita a produção de um alimento estável que pode ser conservado por meses [...].

A orientação de Carvalho (2012), consagra a importância de se aperfeiçoar, ampliar e diversificar a indústria da salga como também, estimula a prática da salga doméstica.

Contribuindo com o referido estímulo, Melo (1977) ensina que a efetuar as técnicas de salga, constitui:

[...] uma das [...] grandes vantagens, justificando assim a sua efetiva participação na conservação do pescado, ao lado de outros também eficazes e mais difundidos como o congelamento e o enlatamento. A salga requer um investimento mínimo de capital, não exige uma habilidade especial podendo ser efetuada em qualquer região do país, tendo ainda o mérito de conservá-lo efetivamente por longos períodos. A complementação do processo de salga com a secagem natural ou artificial do pescado, contribui para melhorar o produto com relação a sua segurança em termos de conservação e ainda conferir ao mesmo uma melhor textura. A secagem de peixes salgados é procedida correntemente à temperatura inferiores à 30°C, entretanto esta condição é impraticável em muitas regiões do Brasil em virtude da elevada temperatura que nelas predomina durante todo o ano.

Dito isto, registra-se aqui, os métodos que são utilizadas para salgar o peixe: salga seca, úmida e mista. Dentre os três métodos, o mais simples e fácil de controlar, é a salga seca, portanto, esta foi a técnica escolhida para o desenvolvimento do trabalho. Essa técnica consiste em empilhar os peixes intercalando com o sal até que o peixe fique todo coberto na proporção de 30% de sal em relação ao peso da matéria prima. (MELO, 1977; CARVALHO, 2012).

Há que se dizer também, que a literatura registra novas tendências para a salga de peixe, dentre as quais destaca-se aqui, a salmouragem por meio de injeção. Essa técnica, de acordo com a literatura, resulta na retenção de água no músculo do peixe em comparação aos demais métodos de salga. O resultado dessa mudança na técnica de salga e nas condições de cura, promovem alteração das características do produtos salgado no mercado, haja vista o aumento do rendimento e da qualidade comercial. (GONÇALVES e SILVA, 2019)

Melo (1977) diz que, “em qualquer um destes processos a salga se completa quando se estabelece o equilíbrio entre a penetração do sal nos tecidos musculares e a remoção da água de constituição destes.”

Em atenção à afirmação de Melo, a pesquisa seguiu criteriosamente a observação da dinâmica do referido equilíbrio entre o sal em contato com o peixe e a perda da umidade do peixe por conta da salga.

Diante disso e, no sentido de tornar a abordagem dinâmica, segue a partir desse ponto, os registros fotográficos do momento em que a salga fora realizada, como também, o período de observação e o momento do preparo do peixe, somado aos registros descritivo de cada ação. Vale destacar que será apresentado as etapas seguindo os orientações dadas durante as aulas de Técnicas

de Cozinha ministradas no Curso de Gastronomia do Centro Universitário “Antônio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente-SP.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DAS ETAPAS DA SALGA DO PEIXE PINTADO

Mise en place dos utensílios para a preparação da salga:



Legenda dos utensílios para a preparação da salga:

- 1 e 2 - Bowls grandes
- 3 – Balança
- 4 – Placa de corte
- 5 – Faca do Chef
- 6 – Recipiente plástico

Mise en place dos ingredientes para salga:



Legenda dos ingredientes para a preparação da salga:

- 1 – Sal
- 2 – Peixe Pintado cortado em postas.

ETAPAS DA SALGA: Esta etapa consistiu no acondicionamento do peixe e do sal no recipiente reservado para a salga. As fotos seguinte registram essa prática.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Descrição dos registros:

Foto 1: Foi colocado uma quantidade de sal no fundo do recipiente para acomodar as postas do peixe pintado;

Foto 2 e 3: Acomodação da primeira camada das postas do peixe pintado;

Foto 4: Segunda camada de sal;

Foto 5: Segunda camada de postas do peixe pintado;

Foto 6: Segunda e última camada de sal.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PERÍODO DE OBSERVAÇÃO.

As alterações que ocorreram durante o período de observação, foram registradas como segue:



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Descrição dos registros:

Foto 1: Segundo dia de salga observou-se a diminuição do sal em sua composição sólida e o início de formação de líquido proveniente do processo de desidratação do peixe;

Foto 2: Quarto dia de salga observou maior quantidade de líquido em relação ao segundo dia, contudo havia sal aparente ainda;

Foto 3: Sexto dia de observação com a constatação de grande acúmulo de líquido proveniente da desidratação do peixe na presença do sal.

No sexto dia foi drenado o líquido e colocado mais 2 (dois) kg de sal que manteve o processo de salga à seco até o 10º dia sem precisar de mais troca do sal. Segue a sequência de registro da troca do sal.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Descrição dos registros:

Foto 1: O utensílio fora forrado novamente com sal. Na sequência as postas do peixe desidratadas foram acomodadas como mostra a foto;

Foto 2: Registro da colocação de mais uma quantidade de sal;

Foto 3: Colocação de mais uma camada de posta de peixe desidratado;

Foto 4: Finalização da troca de sal. Observa-se que as postas de peixe desidratados ficaram novamente cobertos por sal.

Durante o período em que o peixe passou pelo processo de salga, os pesquisadores deram continuidade aos trabalhos planejando e elaborando os demais ingredientes. Nesse sentido, registra-se aqui as etapas de aromatização do óleo que se deu por meio de infusão de ingredientes que favoreceu a incorporação de sabor e aroma significativo ao óleo.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA AROMATIZAÇÃO DO ÓLEO

Mise en place dos utensílios para a aromatização do óleo:



Legenda de utensílios para aromatização do óleo:

- 1 – Papel Toalha
- 2 – Panela
- 3 – Balança
- 4 – Pegador para ervas
- 5 e 6 – Facas
- 6 – Recipiente de vidro para colocar o óleo
- 8 - Bowl grande
- 9 – Colher
- 10 – Tampara para vedar o vidro
- 11 – Placa de corte
- 12 – Copo de medidas.

Mise en place dos ingredientes para a aromatização do óleo



Legenda dos ingredientes para a aromatização do óleo:

- 1 – Óleo
- 2 – Alho
- 3 – Azeitonas
- 4 – Folhas de Louro
- 5 – Alecrim

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PREPARO DA AROMATIZAÇÃO DO ÓLEO



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto10



Foto 11

Descrição dos registros fotográficos:

Foto 1: Secando as Azeitonas com papel toalha;

Foto 2: Executando cortes longitudinais na azeitona para auxiliar no processo de aromatização;

Foto 3: Colocando as azeitonas no vidro;

Foto 4: Esmagando o alho para colocar no vidro;

Foto 5: Colocando o alho no vidro;

Foto 6: Colocando folha de louro no vidro;

Foto 7: Colocando Alecrim no vidro;

Foto 8: Colocando óleo na panela para ser aquecido

Foto 9: Colocando óleo aquecido no vidro;

Foto 10: Fechando com a tampa de rolha o vidro;

Foto 11: Apresentação da conclusão da aromatização do óleo.

O óleo, para que absorvesse aroma e sabor dos ingredientes aromáticos, ficou guardado em um local escuro e arejado por um período de 10 dias. Vale destacar que o aquecimento do óleo se deu para que o processo de aromatização fosse acelerado.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PERÍODO DE DESSALGUE

No 9º (nono) dia iniciou-se o dessalgue do peixe. Vianna et al (2018, p. 111) grifo nosso, explicam que:

O processo de dessalgue tem por objetivo retirar o excesso de sal ao qual o alimento foi submetido. [...]. Para o dessalgue das proteínas, é preciso submergi-las em água, a qual deve ser trocada algumas vezes após um tempo de molho. O tempo varia de acordo com o alimento e o tamanho da peça. *Recomenda-se* pelo menos 1 hora para cada troca de água. [...]. No caso do bacalhau, existem indicações para que seja dessalgado com leite, a fim de que esse líquido vá hidratando o peixe. [...].

Diante da referida indicação, optou-se por fazer o dessalgue com leite como mostram os registros abaixo:



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Descrição dos registros fotográficos:

Foto 1: Para o dessalgue optou-se por um recipiente de vidro;

Foto 2: Camadas de postas do peixe pintado desidratado colocado no leite;

Foto 3: Peixe pintado desidratado todo coberto com leite.

Esta etapa durou 24h. Nas primeiras 12h a troca do leite ocorreu em intervalo de 1 hora cada uma; após esse período o intervalo foi de a cada 3 horas.

Após o dessalgue, iniciou-se a elaboração do peixe como demonstrado abaixo:



Foto 1



Foto 2

Foto 1 e 2: Peixe pintado dessalgado sendo lavado. Neste momento observou-se que o resultado após o dessalgue feito com leite, devolveu ao peixe uma hidratação significativa.

Dos pesquisadores, dois provaram o peixe após ser lavado para avaliar textura e sabor. O resultado revelou-se dentro do esperado: peixe hidratado e com sabor de bacalhau.

Mise en place dos utensílios para preparação do peixe:



Legenda de utensílios para a preparação do peixe:

- 1 - Papel Alumínio
- 2 - Prato de apoio
- 3 - Placa de corte
- 4 - Assadeira de inox

Mise en place dos ingredientes para preparação do peixe:



Legenda dos ingredientes para a preparação do peixe:

- 1 – Peixe dessalgado e hidratado
- 2 - Manteiga
- 3 - Beterraba
- 4 e 5 – Ervas aromáticas
- 6 – Sal
- 7 – Coentro picado

Importante enfatizar que a organização dos utensílios e dos ingredientes foram feitas a partir de conhecimento técnico adquirido durante as aulas do curso de gastronomia.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO PEIXE SENDO PREPARADO PARA COCÇÃO



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Descrição dos registros

Foto 1: Assadeira de inox sendo preparada para receber o peixe pintado;

Foto 2: Acomodação do peixe pintado na assadeira;

Foto 3: Colocando as ervas aromáticas em cima das postas do peixe pintado;

Foto 4: Regando o peixe com o óleo aromatizado para facilitar o processo de cocção no método de assar;

Foto 5: Apresentação do peixe pronto para colocar no forno;

Foto 6: Assadeira sendo colocada no forno com o peixe pintado.

Para compor o empratamento foi escolhido o abacaxi crocante, sendo essa fruta, “originária do mato Grosso do Sul, Rondônia e Acre, em áreas do cerrado.” (LORENZI et al, 2015 p. 168)

O abacaxi, de acordo com Lorenzi et al (2015 p. 168), contém, “além de vitaminas, [...] bromelina, substância proteica que auxilia na digestão de carnes.”

Contribuindo ainda com a escolha, têm-se o fato de que o abacaxi, muitas vezes é servido em saladas, churrascos ou até mesmo com carnes suínas. Assim, registrar na literatura o abacaxi na forma crocante acompanhando o bacalhau caseiro a partir do peixe pintado, foi o desafio dos pesquisadores.

Dito isso, a indagação continuou sobre: qual parte do abacaxi utilizar? Optou-se pelo miolo do abacaxi pois, além de ser uma parte da fruta rica em nutrientes, sua textura era exatamente o que se buscava para obter o resultado de crocância após ser cortado em Julienne, temperado com sal e pimenta do reino moída na hora, empanado com farinha de trigo e submetido ao método de cocção por condução na técnica de fritura.

No sentido de colaborar com o entendimento, segue os registros fotográficos feitos no momento de manipulação e preparo do abacaxi crocante.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO ABACAXI

Mise en place dos utensílios para o preparo do abacaxi:



Legenda dos utensílios para a preparação do abacaxi:

- 1 – Pirex de vidro
- 2 – Placa de Corte
- 3 - Escumadeira
- 4 - Panela
- 5 – Escova para lavar o abacaxi
- 6 – Bowl grande
- 7 – Faca

- 8 – Moedor de pimenta
- 9 – Bowl pequeno
- 10 – Prato quadrado

Mise en place dos ingredientes do abacaxi:



Legenda dos ingredientes para a preparação do abacaxi:

- 1 – Abacaxi
- 2 - óleo
- 3 – Farinha de Trigo
- 4 – Pimenta do reino
- 5 – Sal

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO ABACAXI SENDO LAVADO:



Foto 1



Foto 2

Descrição dos registros:

Foto 1: A higienização do abacaxi é fundamental para um resultado seguro.

Foto 2: Secando o abacaxi após a higienização;

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO ABACAXI SENDO DESCASCADO



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Descrição dos registros:

Foto 1, 2 e 3: Descascando o abacaxi

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO ABACAXI SENDO CORTADO



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Descrição dos registros:

Foto 1 e 2: Cortando a polpa do abacaxi para chegar no miolo.

Foto 3: Fatiando o miolo do abacaxi;

Foto 4: Cortando em Julienne

Foto 5: Finalizado o corte em Julienne

REGISTRO FOTOGRÁFICO DO ABACAXI SENDO PREPARADO PARA A COCÇÃO



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

Descrição dos registros:

Foto 1 e 2: Abacaxi sendo temperado com pimenta e sal;

Foto 3: Colocando farinha para empanar;

Foto 4: Empanando o abacaxi;

Foto 5: Finalizado o empanamento;

Foto 6: iniciando a fritura

Foto 7 e 8: Finalizado a fritura com resultado crocante e sequinho.

Após a conclusão dessas etapas, as atividades prosseguiram de acordo com o que já havia sido determinado pelo grupo. Assim, para enriquecer o empratamento, optou-se por um creme a partir da beterraba assada para compor o empratamento dando cor e vida. Dentre as técnicas de cocção para a beterraba, foi escolhida a técnica de assar pois, tinha-se a intenção de promover uma concentração maior de sua cor. As imagens seguintes documentam essa experiência.

Mise en place dos utensílios da beterraba:



Legenda dos utensílios para a preparação da beterraba:

- 1 – Papel Alumínio
- 2 - Processador
- 3 – Placa de corte
- 4 – Colher
- 5 – Peneira
- 6 – Bowl pequeno

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DA BETERRABA



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7

Descrição dos registros:

Foto 1 e 2: Beterraba sendo cortada e embrulhada na folha do papel alumínio;

Foto 3: Beterraba assada;

Foto 4: Beterraba e manteiga sendo colocadas no processador;

Foto 5: Beterraba sendo processada;

Foto 6: Produto a partir da beterraba e da manteiga processados sendo peneirado;

Foto 7: Produto à base de beterraba com manteiga para compor o empratamento do peixe.

Como se observa, foram várias etapas importantes e necessárias para se chegar ao resultado.

Somando-se às etapas já descritas, têm-se a etapa do comparativo entre os peixes piapara e pintado. Essa etapa se deu por meio da técnica de observação visual onde foi possível avaliar as características dos dois peixes após a salga caseira.

Como já demonstrado, o nível de umidade entre essas espécies difere um pouco. O peixe piapara têm 4,38% menos umidade que o peixe pintado conforme pesquisa realizada por Lima e Andrade (1975). Outro fator que foi observado relaciona-se com os cortes dos peixes, o pintado foi cortado em postas e o piapara foi aberto ao meio como demonstra as fotos à seguir:

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DOS PEIXES PARA COMPARAÇÃO



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Descrição dos registros de comparação dos peixes

Foto 1 e 2: peixe piapara salgado pela técnica de salga seca

Foto 3: Peixe pintado salgado pela técnica de salga seca

Durante a avaliação do resultado, considerou-se significativamente o percentual de umidade e o formato adquirido após o corte dos peixes. Diante disso, observou-se que a textura do peixe pintado se demonstrou mais homogênea em relação à textura do peixe piapara. Contudo, o sabor dos dois peixes ficaram excelentes. Escolhas futuras para a obtenção do bacalhau a partir de técnicas realizadas no âmbito residencial, estará condicionada ao que se pretende fazer com o peixe, como por exemplo, para um bolinho de bacalhau, aconselha-se a produção a partir do peixe piapara, já para uma bacalhoadade forno, o peixe pintado dará excelente resultado.

Finaliza-se a abordagem com o resultado alcançado após execução das atividades.

Elaborar um prato a partir da soma de ideias, sem dúvida é de grande valia. O aprendizado motiva a continuidade das atividades e os esforços fortalecem e direcionam a caminhada.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS DO EMPRATAMENTO DO BACALHAU CASEIRO DE PINTADO COM ABACAXI CROCANTE



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Descrição dos registros do empratamento:

Foto 1 - Detalhe decorativo a partir da beterraba

Foto 2 – Croqui do empratamento

Foto 3: Bacalhau de Pintado caseiro com abacaxi crocante

Foto 4: Equipe responsável pela pesquisa.

2 CONCLUSÃO

Esta pesquisa se propôs, como objetivo geral, executar a técnica de salga para a obtenção do bacalhau caseiro a partir do peixe pintado. O objetivo foi alcançado e, no sentido de favorecer a aquisição de conhecimento, foi realizado um comparativo entre o peixe pintado e o peixe piapara onde os mesmos foram submetido à salga no método seco. As diferenças observadas foram significativas e sugerem que, ao depender da produção que se deseja obter, há a opção de escolha por este ou aquele peixe, haja vista o resultado da salga se demonstrar com algumas diferenças entre os peixes. Percebeu-se que o bacalhau caseiro de peixe pintado fica melhor servido em postas, já o bacalhau de piapara, pelas características apresentadas, favorece outras produções que envolvam por exemplo, a necessidade de desfiar o peixe.

Além do mais, preparar a salga no método seco de duas espécies de peixes e acompanhar a evolução, favoreceu a percepção das possíveis reações das estruturas do peixe e o comportamento da umidade química sofrida pelo processo de desidratação provocada pela presença do sal.

Outro ponto interessante que foi observado diz respeito ao dessalga do peixe pintado que foi realizado com leite. Ficou comprovado para os pesquisadores que o leite reidrata o peixe de forma adequada e não altera o sabor do mesmo.

Para compor o prato, foi elaborado a partir do miolo do abacaxi, o abacaxi crocante. Para chegarmos ao resultado, foram feitos cortes na estrutura do miolo do abacaxi até se alcançar os filetes em julienne. Na sequência, os filetes em julienne foram temperados e empanados para serem submetidos à fritura. Como resultado, obteve-se a crocância que se esperava somada à um sabor interessante.

Os métodos utilizados para o desenvolvimento da pesquisa possibilitaram a exploração das variáveis no sentido de se controlar os efeitos provenientes das ações sofridas pelas técnicas que se fizeram necessárias para se chegar ao resultado apresentado. A experiência foi rica em detalhes. Tanto o sabor do peixe como do abacaxi crocante surpreenderam à todos, pois o sabor marcante do peixe não prejudicou o sabor acentuado do abacaxi e vice versa. Ambos se destacaram na textura, no aroma e no sabor.

Diante do exposto encerra-se dizendo que houve ganho de conhecimento que favorecerá a prática profissional dos alunos do Curso de Gastronomia do Centro Universitário “Antônio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente-SP.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Marília Oetterer de; LIMA, Urgel de Almeida. **VARIAÇÃO ESTACIONAL DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO PEIXE DE ÁGUA DOCE, *Pimelodus darias* BLOCH (MANDI)**. Tese de Mestrado apresentada pela autora ANDRADE, M.O. (1975) para a obtenção do título de Mestre em Ciência dos Alimentos na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Disponível em: <https://www.scielo.br>. Acesso em: 01 set. 2020

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado, 1988.

CARVALHO, Grazielle Gustinelli Arantes de. **Salga e dessalga de peixes: Aspectos químicos, físicos e efeito antioxidante do extrato aquoso de manjeriço (*Ocimum basilicum*)**. Projeto apresentado ao Programa de Pós Graduação em Aqüicultura do Centro de Aquicultura da UNESP, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br>. Acesso em: 31 agost. 2020

CENTRO UNIVERSITÁRIO “ANTONIO EUFRÁSIO DE TOLEDO” de Presidente Prudente. **Normalização de apresentação de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. 2007 – Presidente Prudente, 2007, 110p.

GONÇALVES, A. A.; SILVA, E. L. B. **PESCADO SALGADO OU LEVEMENTE SALGADO: UMA PREOCUPAÇÃO NUTRICIONAL?** Centro de Ciências Agrárias (CCA), Departamento de Ciência Animal (DCA) Universidade Federal Rural do Semi Árido (UFERSA) Mossoró, RN, Brasil 2019. Disponível em: <https://www.aquaculturebrasil.com/> . Acesso em: 01 set. 2020

RAMOS FILHO, M. M. et al. **Perfil lipídico de quatro espécies de peixes da região pantaneira de Mato Grosso do Sul**. Ciênc. Tecnol. Aliment. vol. 28 nº. 2 Campinas Apr./June 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/>. Acesso em: 01 set. 2020

LORENZI, H et al. **Frutas no Brasil nativas e exóticas** : (de consumo in natura) / São Paulo : Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

MELO, Lúcia Regina. **Influência da Salga e Secagem sobre a Desnaturação das Proteínas no Músculo do Canculo, *Balistes vetula* (linneau)**. Universidade Federal do Ceará – Centro de Ciências Agrárias – Departamento de engenharia de Pesca. Fortaleza-Ceará-Brasil. Dezembro de 1977. Disponível em: <https://scholar.google.com.br/> Acesso em: 07 de agost. de 2020.