



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação  
**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**  
**16 a 19 de  
Setembro**  
**IFPA Campus Bragança**

## AVIÚ SALGADO SECO: CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO ARTESANAL E QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO PRODUTO

Samilly Silva dos Santos<sup>1</sup>, Mayara Mendes Viana<sup>1</sup>, Lilian Lopes Guedes<sup>2</sup>, Anna Tsukui<sup>3</sup>, Fagner Freires de Sousa<sup>4</sup>

1 Acadêmicas do Curso Técnico em Recursos Pesqueiros, Bolsistas PIBIC Jr, IFPA, campus Cametá

2 Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, Universidade Federal do Pará

3 Docente do Curso de Tecnologia de Alimentos, UEPA, campus Cametá

4 Docente de Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFPA campus Cametá, E-mail autor correspondente: [fagner.sousa@ifpa.edu.br](mailto:fagner.sousa@ifpa.edu.br)

Área de conhecimento/Subárea: Ciências Agrárias/ Ciência e Tecnologia de Alimentos

ODS vinculado(s): ODS 02; ODS 12; ODS 14

**RESUMO:** Este estudo teve como objetivo caracterizar o processo artesanal de produção do aviú salgado seco em Cametá, Pará, e avaliar a qualidade físico-química do produto. A pesquisa foi realizada na comunidade ribeirinha de Ponta do Luciano de Cametá Tapera, por meio de estudo de caso com observação participante e entrevistas. O processo artesanal inclui captura noturna, limpeza, cocção em água com sal, drenagem e secagem ao sol. A análise físico-química revelou baixos teores de umidade (1,21%), cinzas (6,36%) e cloretos (0,15%), indicando boa conservação e estabilidade microbiológica do produto. Apesar da ausência de padronização e das condições higiênicas precárias, o aviú salgado seco produzido apresentou qualidade satisfatória, sendo compatível com padrões desejáveis para consumo e comercialização.

**PALAVRAS-CHAVE:** aviú; beneficiamento de pescado; segurança do alimento;

### INTRODUÇÃO

Na região Amazônica, o aviú apresenta elevada importância culinária figurando tanto na alimentação tradicional das populações ribeirinhas, quanto em preparação típicas e contemporâneas das regiões de ocorrência (Feitosa et al., 2018). Nesse sentido, em Cametá, a pesca artesanal do aviú, além de garantir soberania e segurança alimentar, representa uma importante fonte de renda para as famílias ribeirinhas, principalmente durante os meses de maio e junho, quando há maior abundância do crustáceo nas praias da margem esquerda do rio Tocantins (Guedes, Barros e Sousa, 2023). Nesse período, o aviú é capturado e beneficiado para comercialização.

A salga e secagem naturais são práticas tradicionais de conservação de pescados, no entanto, esses processos são realizados de forma empírica, e muitas vezes em condições precárias de higiene, o que pode comprometer tanto a qualidade físico-química, quanto microbiológica do produto (Corrêa, 2011). No entanto, são escassos os trabalhos que se dedicam a caracterizar o processo de beneficiamento artesanal dos pescados nas comunidades pesqueiras da região. Assim, essa pesquisa teve como objetivo caracterizar o processo de produção artesanal do aviú salgado seco realizado em Cametá e avaliar a qualidade físico-química do produto elaborado.

### METODOLOGIA

A caracterização do processo artesanal de produção do aviú salgado seco foi realizada na localidade de Ponta do Luciano de Cametá Tapera, Cametá, Pará, onde a pesca do aviú é considerada uma atividade tradicional importante para segurança alimentar e geração de renda. Nessa etapa do estudo, foi adotado o estudo de caso como estratégia de pesquisa, conduzindo-o com o auxílio de métodos qualitativos, tais como observação participante e entrevistas.

A determinação da qualidade do aviú foi realizada a partir da análise de parâmetros físico-químicos



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação  
**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**  
**16 a 19 de  
Setembro**  
**IFPA Campus Bragança**

(umidade, cinzas e cloretos) em uma amostra do produto, seguindo metodologias determinadas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O aviú que é destinado a comercialização é submetido ao processo de salga úmida seguida de secagem. Esse procedimento é realizado de forma artesanal, sem que haja um protocolo específico. Basicamente, os pescadores, logo após a pesca – que ocorre apenas a noite, uma vez que o aviú possui hábito noturno (Lopes; Barros; Sousa, 2023) –, levam o aviú capturado para casa e realizam, inicialmente, um processo de limpeza, que consiste na retirada de detritos, galhos, folhas, algas ou mesmo outras espécies de pescado que são capturados junto com o aviú. Em seguida, o crustáceo é lavado e submetido a cocção em água e sal, processo designado localmente como “fritura do aviú”. Esse procedimento geralmente é realizado em fogão a lenha, em uma área externa à residência.

A etapa seguinte é a drenagem do excesso de água, a qual é realizada em pano de fibra vegetal, nos quais o aviú cozido é despejado e fica armazenado até o escoamento da água. Geralmente, o aviú permanece nos panos até o amanhecer, quando são submetidos a secagem ao sol. Essa etapa é realizada pela exposição do produto sobre lonas plásticas que ficam dispostas nos quintais das residências, muitas vezes sem qualquer proteção contra insetos e outros vetores, o que se configura como um risco de contaminação microbiana. Para garantir uma secagem homogênea, periodicamente os pescadores realizam o revolvimento do crustáceo sobre as lonas. Como o aviú é um crustáceo pequeno, o processo de secagem costuma ser rápido, não levando mais que um dia, a depender das condições climáticas.

O aviú seco é embalado em sacos plásticos de 30 kg, os quais são mantidos em temperatura ambiente. Essa embalagem é utilizada tanto para o armazenamento, quanto para o transporte até as feiras e mercados da cidade de Cametá, onde são comercializados.

A análise dos parâmetros físico-químicos de qualidade do aviú demonstra que a pesar da produção artesanal, o produto apresenta teores de umidade, cinzas e cloretos (Tabela 1) satisfatórios, demonstrando, principalmente pela baixa umidade, um processo eficiente de secagem, que pode garantir conservação adequada, uma vez que esse teor possibilita a estabilidade microbiana do produto. Esses parâmetros superam ainda os constatados em aviús comercializados em Santarém, os quais apresentaram umidade elevada (Feitosa et al., 2018).

**Tabela 1** – Qualidade do aviú salgado seco produzido em Cametá

Parâmetros	Umidade (g. 100g <sup>-1</sup> )	Cinzas (g. 100g <sup>-1</sup> )	Cloretos (g. 100g <sup>-1</sup> )
Médias ± Desvio padrão	1,21 ± 0,07	6,36 ± 0,15	0,15 ± 0,03

Fonte: Autores, 2025.

## CONCLUSÕES

Com base nos resultados obtidos, conclui-se que o processo de produção artesanal do aviú salgado seco realizado em Cametá, apesar de empírico e sem padronização, demonstra-se eficiente do ponto de vista da qualidade físico-química do produto. A baixa umidade observada indica uma boa conservação do aviú, favorecendo sua estabilidade microbiana. Assim, o objetivo da pesquisa foi alcançado, ao caracterizar as etapas do beneficiamento artesanal e comprovar que, mesmo com limitações estruturais, o produto final apresenta qualidade compatível com padrões desejáveis para o consumo e comercialização.



**XVII SICTI**  
Seminário de Iniciação Científica,  
Tecnológica e Inovação

**X SIMIT**  
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e  
COOPERAÇÃO  
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de  
Setembro**

**IFPA Campus Bragança**

#### **REFERÊNCIAS**

- CORRÊA, A. C. L. **Estudo do processo de salga e secagem de camarão cultivado no estado do Pará.** 69 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Tecnologia, Belém, 2011.
- FEITOSA, B. E. S.; CUNHA, F. T.; FELIX, J.P. S.; AGUIAR, F. S.; FONSECA JÚNIOR, E. M.; CORREA, M. L. P.; OTANI, F. S. Umidade, cinzas e atividade de água em avium comercializado em Santarém, Pará. **Revista Agroecossistemas**, v. 10, n. 1, p. 115-130, 2018.
- GUEDES, Lílian Lopes; BARROS, Flávio Bezerra; SOUSA, Fagner Freires de. A pesca artesanal do aviú (Acetes marinus): etnoecologia e contribuições para a vida dos ribeirinhos da localidade de Ponta do Luciano de Cameté Tapera, Cameté – PA, **Tessituras**, Pelotas, v. 11, n. 1. 2023.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos** - São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p