



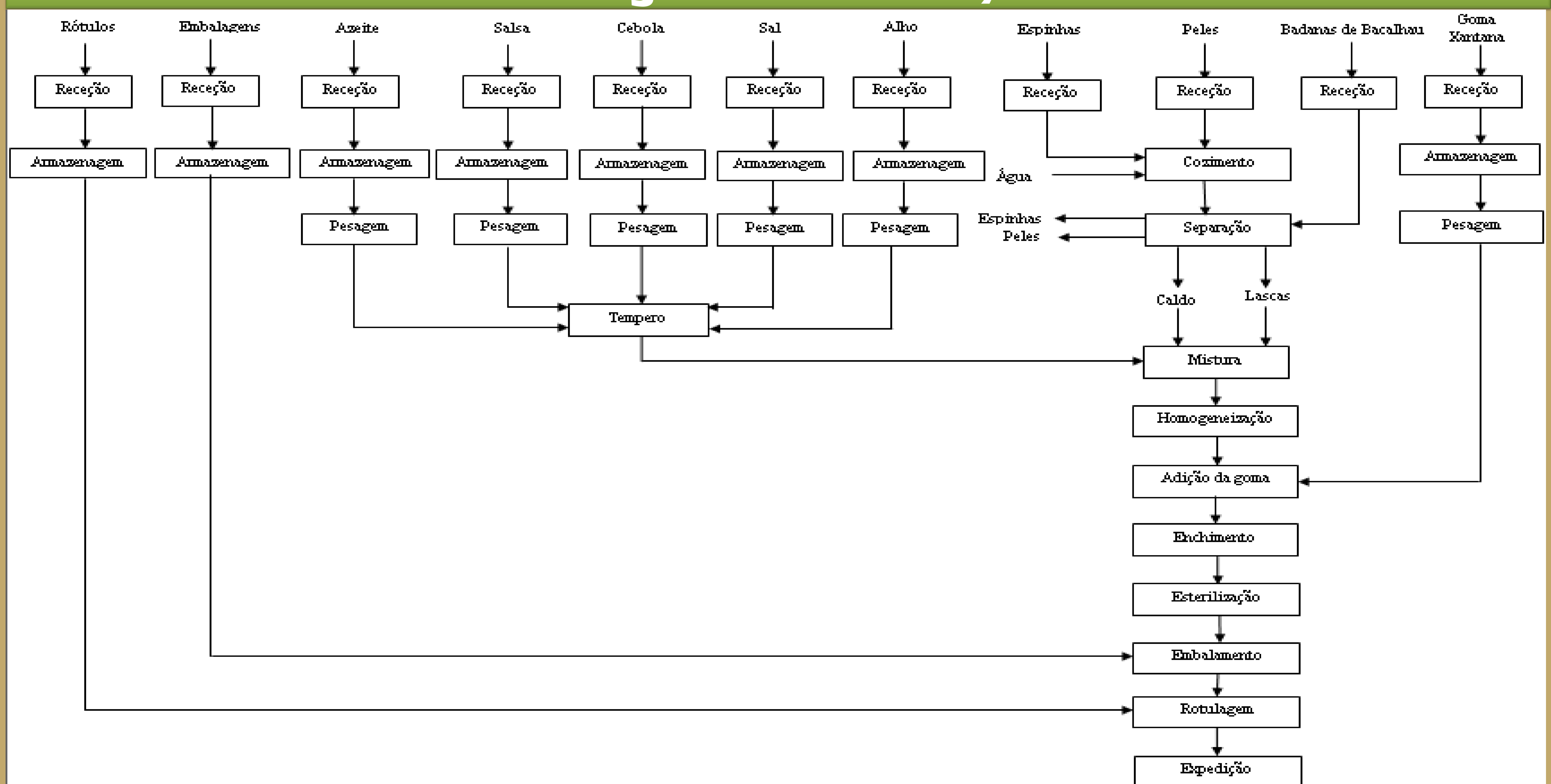
# Paté de Bacalhau

Cláudia Santos, Daniela Silva e Diana Maciel

O presente projeto tem como objetivo a introdução de um novo produto na indústria do paté, bem como o aproveitamento dos subprodutos do bacalhau. Uma vez que ainda não existe no mercado, qualquer produto semelhante, tornar-se-á com certeza, um produto inovador, tanto para o consumidor, bem como para as indústrias da área.

A fim de se garantir que o produto mantém a sua qualidade durante um longo período de tempo, são utilizados dois métodos de conservação, nomeadamente, a esterilização e a conservação sob refrigeração.

## Fluxograma de Produção



## Descrição do Processo Produtivo

1. Seleção e corte dos subprodutos do bacalhau – badanas, peles e espinhas.
2. Medição, para um recipiente, da quantidade de água necessária para o cozimento;
3. Cozimento dos subprodutos do bacalhau. Aproveitamento do caldo resultante da cozedura;
4. Separação e rejeição de parte dos subprodutos do bacalhau;

5. Preparação do tempero e respectiva adição ao preparado anterior;
6. Homogeneização e adição da goma de xantana ;
7. Enchimento do paté para as embalagens;
8. Esterilização e posterior armazenamento à temperatura ambiente.

## Considerações Finais

O Paté de bacalhau é um produto com enormes potencialidades, uma vez que Portugal é um país com fortes tradições de consumo de bacalhau e que possui também uma ampla indústria pesqueira e de transformação, podendo assim reaproveitar os seus subprodutos. Trata-se de um produto de sabor intenso e textura delicada, capaz de agradar ao mais exigente dos consumidores.