

Como parte integrante do Projeto:Caracterização e aproveitamento de mexilhões, este trabalho teve como objetivo a elaboração de um produto a base de mexilhões, bem como sua aceitação pelo mercado consumidor. A matéria prima foi coletada em um banco natural, localizado na Praia do Cassinoos mexilhões foram quimica e microbiologicamente caracterizados (01,N-BVT, contagem total de aeróbios vivos, coliformes totais, segundo a metodologia indicada pelo LANARA, 1981.A depuração foi feita em água do mar filtrada por 24 e 48H e o tempo de depuração avaliado sensorialmente nos mexilhões mediante aplicação de um teste de comparação pareada de acordo com AMERINE 1965.Um produto tipo "Escabeche" foi elaborado e envasado em vidro e submetidos a um tratamento térmico a 121°C por 3 minutos.Uma prova de esterilidade foi realizada incubando-se o produto a 35°C por 14 dias e 55°C por 10 dias de acordo com <sup>LANARA</sup> 1981.0 produto então foi submetido a aceitação pelo consumidor, utilizando-se uma escala Hedonica de 9 pontos segundo AMERINE 1965.

& M.A. SCHRAM(Bolsista CNPq).