**Artigo Científico**

**Natural Thickener in Raw and Cooked Fish Deriveds: Microbiological, Physicochemical and Sensorial Acceptance**

**Espessante Natural em Derivados de Pescado Crus e Cozidos: Análises Microbiológicas, Físico Químicas e Aceitação Sensorial**

Monique de Oliveira Maia1

Marlene Nunes Damaceno2

Renata Chastinet Braga3

Daniele Maria Alves Teixeira Sá3

1 Autor para correspondência. Mestranda em Tecnologia de Alimentos; Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Departamento de Pós Graduação em Tecnologia de Alimentos. Rua Estevão Remígio, 1145, Centro, 62930-000, Limoeiro do Norte, Ceara, Brasil. [moniquemaia\_@hotmail.com](mailto:moniquemaia_@hotmail.com); mestrado.limoeiro@ifce.edu.br

2 Doutora em Alimentos e Professora; Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, [marlene@ifce.edu.br](mailto:marlene@ifce.edu.br)

3 Doutora em Bioquímica e Professora; Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, [rchastinet@gmail.com](mailto:rchastinet@gmail.com); [daneile.teixeira@gmail.com](mailto:daneile.teixeira@gmail.com)