

BOAS PRÁTICAS PARA CONSERVAÇÃO DO PEIXE

Piscicultura Familiar

APRESENTAÇÃO

Este folder apresenta as principais informações para uma adequada conservação do pescado em pisciculturas familiares. Esse conhecimento servirá como orientação para toda e qualquer manipulação do peixe recém capturado, garantindo qualidade e segurança durante a sua comercialização e consumo. Além disso, serão apresentadas características para a identificação do peixe fresco.

O QUE É AFINAL “PESCADO”?

Podemos considerar como “pescado” todos os organismos aquáticos com possibilidades de utilização na nossa alimentação. São alguns exemplos: os peixes (tambaqui, caranha, tilápia, surubim, etc.), os crustáceos (camarão), alguns moluscos (lulas e polvos) e anfíbios (rã).

DETERIOÇÃO DO PESCADO

O pescado é um alimento muito perecível. Isso quer dizer que um peixe mal conservado irá estragar rapidamente e se tornará impróprio para a nossa alimentação, podendo causar doenças por bactérias que encontraram no peixe um ambiente ótimo para sua multiplicação.

Para evitar que o peixe estrague rapidamente, três importantes fatores devem ser considerados durante a sua manipulação, desde a despesca até a comercialização, incluindo o preparo para consumo (Figura 1).

FATORES QUE LEVAM A DETERIOÇÃO DO PESCADO



Figura 1 – Condições que aceleram a deterioração do pescado. Durante a manipulação do peixe, devemos levar em consideração o tempo, a temperatura e a higiene. Assim, garantimos a qualidade e a segurança do produto que vamos vender ou consumir. A deterioração transforma o peixe fresco em peixe podre e amolecido, com cheiro ruim e cheio de bactérias que causam doenças nos consumidores.

Tempo

- Após a captura ou despesca, os peixes devem rapidamente seguir para o seu processamento;
- Toda a manipulação do pescado deve ser feita o mais rápido possível. Evite deixar o peixe exposto a altas temperaturas por muito tempo, pois isso vai permitir o início dos processos que estragam a sua carne;
- Todos os utensílios utilizados durante a manipulação do peixe devem estar limpos (facas, afiadores, tábuas de corte, caixas plásticas, etc.);
- O tempo é um grande aliado das bactérias. Elas certamente vão se desenvolver no peixe e, em questão de horas, o produto não poderá mais ser consumido;
- O tempo é também um grande aliado das enzimas que destroem o pescado (as enzimas são substâncias que existem no próprio peixe). Mesmo se conservado, alterações poderão ocorrer conforme o prazo de validade for ultrapassado.

Temperatura

- Imediatamente após a captura ou despesca, o peixe deve ser mantido em temperaturas baixas, próximas de 0°C. Normalmente se faz isso com o uso do gelo fabricado com água limpa;
- A temperatura do ambiente em que vivemos é muito importante para a vida das bactérias que causam doenças e contaminam o produto. Portanto, nunca deixe o peixe exposto em locais sem gelo ou fora de refrigeradores ou freezers;
- As altas temperaturas (aquecimento) destroem grande parte das bactérias ruins, enquanto que as baixas temperaturas (resfriamento) diminuem sua multiplicação;
- As baixas temperatura também retardam a ação daquelas enzimas que destroem a carne do peixe, causando o amolecimento. Por isso, é importante colocar bastante gelo em contato com os peixes.

CARACTERÍSTICAS DO GELO RECOMENDADO PARA CONSERVAR O PEIXE



Procure utilizar o gelo mostrado nesta foto, pois ela apresenta um gelo mais fino, feito de água limpa e tratada e em forma de escamas que não provocam lesões na superfície do peixe.

O gelo mostrado nesta foto está sujo e com grandes blocos pontiagudos que certamente vão amassar e rasgar o peixe. Logo, bactérias poderão penetrar por essas aberturas e estragar o produto.



Higiene

- Se for manipular o pescado, utilize vestimentas adequadas e limpas (avental, botas, gorros, máscaras). Evite usar relógio, anéis, correntes, esmalte nas unhas ou qualquer outro tipo de acessório durante o processamento do peixe, pois são difíceis de limpar;
- Os utensílios utilizados para a manipulação do pescado devem ser limpos constantemente para prevenir a formação de crostas que contém uma grande quantidade de bactérias;
- Evite utilizar materiais feitos de madeira para processar o peixe. Isso inclui caixas, tábuas, mesas, cabo de facas ou afiadores, etc. A madeira acumula sujeira e dificulta a sua limpeza. Procure utilizar material em inox, plástico ou polipropileno, muito comuns na indústria e no mercado;

- A higiene pessoal é fundamental, ou seja, antes de qualquer manipulação, lave as mãos desde o antebraço até as pontas dos dedos com sabonete antibacteriano e água limpa (clorada);
- A falta de higiene, tanto do pessoal quanto do local de manipulação do peixe, é o que a bactéria deseja para se instalar e se multiplicar. Por isso, é importante colocar bastante gelo em contato com os peixes.

EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS RECOMENDADOS PARA A MANIPULAÇÃO DO PESCADO



Esta foto mostra algumas facas com cabo de plástico e com cores diferentes para melhor identificar o seu uso durante a manipulação do peixe. Evite utilizar facas com cabos de madeira e material que enferruje para não contaminar o peixe

Esta foto mostra os peixes em caixas plásticas tipo monoblocos, recomendadas para estocagem de pescado. Se for utilizar caixas de isopor, nunca se esqueça de limpar para não deixar resíduos. Mas lembre-se: não esqueça do gelo!



Tome nota: como identificar um peixe fresco!

Peixe fresco é o produto que não tem qualquer conservação (congelamento, salga, desidratação, defumação, etc.), a não ser o uso do gelo. Saber identificar um pescado fresco possibilita o piscicultor conhecer o produto que ele pretende colocar à venda no mercado e que possa ser consumido com segurança. Afinal, estas mesmas características serão úteis para o mesmo piscicultor identificar um peixe em bom estado de conservação para o seu próprio consumo. Confira!

CARACTERÍSTICAS DE UM PEIXE FRESCO



Os **OLHOS** devem ser transparentes, vivos, brilhantes, salientes e ocupar totalmente as órbitas.

As **GUELRAS** devem ser róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes e com o opérculo (estrutura dura cobrindo as guelras) rígido.



As **ESCAMAS** devem ser brilhantes e bem aderidas ao corpo do peixe.



As **NADADEIRAS** devem apresentar certa resistência à movimentação (não podem estar amolecidas e deformadas).

A **SUPERFÍCIE DO CORPO** deve estar limpa, sem excesso de muco, com relativo brilho metálico e odor suave ou ausente.



A **CARNE** deve ser firme, com consistência elástica e coloração própria da espécie. Peixes não eviscerados devem possuir os órgãos internos bem definidos.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CONTATO:

sac.cnpasa@embrapa.br

(63) 3229.7835

www.embrapa.br

Material elaborado para o Projeto Divinópolis, uma iniciativa da Embrapa Pesca e Aquicultura que visa a fortalecer a piscicultura familiar por meio da inovação tecnológica. O projeto tem duração de três anos e vem sendo desenvolvido nos municípios de Divinópolis e Abreulândia (TO).

ELABORAÇÃO:

Adriana Ferreira Lima

Adriano Prysthon da Silva

Ana Paula Oeda Rodrigues

Giovani Taffarel Bergamin

Leandro Kanamaru Franco de Lima

Manoel Xavier Pedroza Filho

Patrícia Oliveira Maciel

DIAGRAMAÇÃO:

Jefferson Christofolletti

FOTOGRAFIAS:

Leandro Kanamaru Franco de Lima