



Caranguejo-uçá à venda



Aspecto geral do peixe fresco bem-conservado



Peixes conservados em gelo após despesca



Filés de tilápia expostos sobre camada de gelo

Equipe Técnica

Fabíola H. S. Fogaça, Embrapa Meio-Norte
fabiolafogaca@cpamn.embrapa.br

Angela Puchnick Legat, Embrapa Meio-Norte
angelapl@cpamn.embrapa.br

Alitieni M. L. Pereira, Embrapa Meio-Norte
alitieni@cpamn.embrapa.br

Jefferson F. A. Legat, Embrapa Meio-Norte
legat@cpamn.embrapa.br

Fotos: Fabíola H. S. Fogaça

Solicitação deste documento deve ser feita à:



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 343, km 35, Caixa Postal 341
CEP 64200-970 - Parnaíba/PI
www.cpamn.embrapa.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Tiragem: 1.000 exemplares
Abril/2008 - Parnaíba/PI

QUALIDADE DO Pescado



Meio-Norte

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS RELACIONADAS À QUALIDADE DO PESCADO

O termo “pescado” inclui espécies de peixes, moluscos bivalves (ostras e mexilhões), crustáceos (caranguejos, lagostas e camarões) e cefalópodes (polvos e lulas), cultivados ou capturados na natureza.

Para avaliar sua qualidade, é preciso estar atento às características sensoriais do produto, observando-se aspectos como cor, odor, sabor e textura.

Algumas dicas para a escolha do pescado fresco:

Peixe

- Deve estar livre de contaminantes físicos (areia, pedaços de metais, plásticos ou sujeira), químicos (sabão ou detergentes) e biológicos (insetos como moscas, principalmente).

- Deve apresentar aspecto geral limpo e brilhante, bem próximo ao de um pescado vivo.

- Não apresentar manchas, furos ou cortes na superfície.

- As escamas devem estar bem-firmes (resistentes ao puxá-las) e brilhantes.

- A pele deve estar úmida e bem-aderida ao músculo.

- Os olhos devem ocupar toda a cavidade ocular, ser brilhantes e salientes.

- A membrana que reveste a guelra deve oferecer resistência à sua abertura.

- As brânquias de peixes devem variar de rosa a vermelho-intenso, ser úmidas e brilhantes, com presença discreta de líquido viscoso e transparente.

- O músculo em boas condições de conservação deve apresentar-se elástico e firme (quando pressionado, volta à sua forma original e não fica marcado).

- O odor não pode ser forte, e sim parecido com cheiro de algas, característico da espécie.

Crustáceo

- O aspecto geral deve ser brilhante, úmido, corpo com curvatura natural, patas firmes e resistentes, pernas inteiras e firmes.

- Camarões devem apresentar carapaça e cabeça bem-aderentes ao corpo, coloração própria da espécie, sem manchas alaranjadas e escuras ou pigmentação estranha, que indicam uso excessivo de conservantes ou deterioração.

Marisco (Ostras e Mexilhões)

- Deve ser exposto à venda vivo, com a concha fechada.

- O cheiro deve ser agradável.

A carne de ostras apresenta cor acinzentada clara. Os mexilhões têm carne de cor amarelada.

Polvo e lula

-Devem apresentar pele lisa e úmida, olhos vivos e salientes.

-A carne deve ser consistente e elástica.

-Devem ter cheiro levemente adocicado.

MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO

A falta de higiene das instalações e manipuladores durante o tratamento do pescado é a principal causa de contaminação do produto, causando intoxicações alimentares aos consumidores.

O pescado é considerado um alimento extremamente perecível por causa da grande quantidade de água presente em seu músculo, da composição química de sua proteína e de seus teores de gorduras insaturadas, os quais facilitam a ação de microrganismos que estragam sua carne.

A deterioração começa assim que o animal morre e, por isso, ele deve ser rapidamente submetido a algum processo de conservação.

O pescado fresco deve ser mantido em refrigeração ou sobre uma camada espessa de gelo. Produtos congelados precisam estar em “freezer” à temperatura de -18 °C, sem formação de gelo em sua embalagem (sinal de descongelamento).

Produtos em exposição precisam estar acomodados em bandejas ou recipientes que protejam o pescado da poeira e insetos.

Escolher locais limpos e organizados, com funcionários asseados, é uma maneira de evitar comprar produtos deteriorados.