

Cartilha Orientativa

Comercialização de **Pescado Salgado** e **Pescado Salgado Seco**

SUMÁRIO

Apresentação	2
Requisitos	3
Seleção do Fornecedor	3
Armazenagem	4
Recebimento	5
Organização	6
Preparo	7
Exposição	9
Sinalização e indicação do preço	10
Anexos	11
3.1 Fluxo operacional do processamento	12
3.2 Fluxo ilustrativo do processamento	13
3.3 Conhecendo as espécies	14
3.4 Análise sensorial	19
3.5 Dicas ao consumidor	22

APRESENTAÇÃO

Para garantir pescados seguros e de qualidade para o consumidor, uma série de medidas de controle devem ser implementadas desde a origem até a exposição à venda. O setor supermercadista é um elo importante nessa cadeia de produção.

Com o propósito de orientar sobre os procedimentos higiênicos a serem adotados durante a comercialização do pescado salgado e pescado salgado seco no varejo, a Abras disponibiliza essa cartilha orientativa. Essa iniciativa conta com o apoio técnico da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

REQUISITOS

2.1 Seleção dos fornecedores

A qualidade do pescado salgado ou pescado salgado seco está intrinsecamente vinculada à qualidade da matéria-prima, ao método de salga, ao controle da temperatura e umidade durante o transporte, dentre outros requisitos do processamento.

Portanto, é fundamental que o estabelecimento:

- defina os critérios para a seleção de seu fornecedor;
- acompanhe a qualidade do produto recebido.

Para subsidiar a elaboração dos critérios para seleção dos fornecedores, são apresentados no Anexo o fluxo operacional e ilustrativo do processamento do pescado salgado.

2.2 Armazenagem

Quando o produto for armazenado no centro de distribuição ou outro local congênere, alguns requisitos devem ser observados:

- respeitar a temperatura de conservação informada pelo fornecedor;
- seguir as recomendações do fornecedor quanto ao empilhamento ou fazê-lo de forma que não comprometa a qualidade;
- respeitar as distâncias entre os produtos (entre as pilhas) e o afastamento destes com as paredes, a fim de permitir adequada circulação do frio;
- efetuar reinspeções para controlar a validade e avaliar as características sensoriais do produto armazenado.



2.3 Recebimento

O recebimento do pescado salgado e pescado salgado seco é etapa crítica para a garantia de um produto seguro ao consumidor. Nessa fase, devem ser observadas:

- as condições de higiene do veículo que transporta o produto;
- a manutenção da temperatura indicada pelo fornecedor durante o transporte;
- a integralidade dos utensílios utilizados no transporte e da embalagem do produto.

O estabelecimento deve definir um sistema de amostragem a ser utilizado na análise sensorial e na avaliação da temperatura do produto recebido. Esse procedimento deve ser executado por funcionário devidamente orientado. Deve ainda ser definida a destinação do produto rejeitado na etapa de recebimento.

2.4 Organização

Considerando que a comercialização do pescado salgado é geralmente efetuada em balcão de serviço e que não existe estrutura para controle da umidade e área de armazenamento no estabelecimento, a organização ganha grande relevância na fase de comercialização.

O responsável pela seção deve avaliar o Guia de Produção, diariamente, antes do início do preparo. O pedido deve estar de acordo com a demanda da loja, a fim de evitar longo tempo de acondicionamento, mantendo o abastecimento diário e a rotatividade alta.

A quantidade de produto solicitada deve estar exposta, na sua maioria, na área de vendas, a fim de evitar perdas e quebras.



2.5 Preparo

O preparo do pescado salgado deve ser realizado em área específica e limpa. Para o preparo, devem ser utilizados utensílios e superfícies limpos e em bom estado de conservação. Os procedimentos e a frequência da limpeza da área, dos utensílios e superfícies devem ser previamente estabelecidos, sendo os funcionários responsáveis orientados sobre os mesmos.

Os funcionários responsáveis pelo preparo devem estar devidamente uniformizados (dotados de uniforme limpo, protetor de cabelo, luvas e máscara). O local deve dispor de orientações sobre a higienização das mãos, incluindo a frequência e as etapas.

a) Produtos a granel (manta):

Durante o preparo, deve ser realizada análise sensorial de rotina e conferência do prazo de validade.

b) Produtos embalados (bandeja)

As embalagens devem ser de material apropriado e primeiro uso, estando íntegras e limpas. Essas embalagens devem ser acondicionadas em local apropriado, separadas de material de limpeza e outros produtos contaminantes. Na área de preparo, devem estar presentes apenas as embalagens a serem utilizadas no dia.

Antes da operação, deve ser realizada análise sensorial de rotina do produto a ser embalado.

Em observância à legislação nacional, na embalagem devem ser declaradas as seguintes informações: denominação de venda do produto – tipo do pescado, estabelecimento de origem, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, forma de conservação, informação nutricional e preço.



2.6 Exposição (área de venda):

Para seleção do local de exposição, devem ser consideradas as condições ambientais (o ambiente deve ser seco e frio). O local selecionado deve ser mantido limpo e organizado.

A quantidade de produto a ser exposta deve ser definida em função da demanda diária do estabelecimento, minimizando a exposição do produto à temperatura ambiente. Ainda, para minimizar o tempo de exposição, recomenda-se estabelecer uma estratégia de reposição do pescado.

O produto deve ser disposto em observância ao prazo de validade e data de fabricação.



2.6 Exposição (área de venda):

Um funcionário deve ser responsável pela conferência rotineira e aleatória da data de validade. Deve-se ainda avaliar as características sensoriais do pescado salgado exposto à venda, em especial, no caso do produto a granel (manta). Como o pescado salgado a granel é exposto sem ser protegido por embalagem deve-se ter atenção ao controle de pragas e vetores.

2.7 Sinalização e indicação do preço:

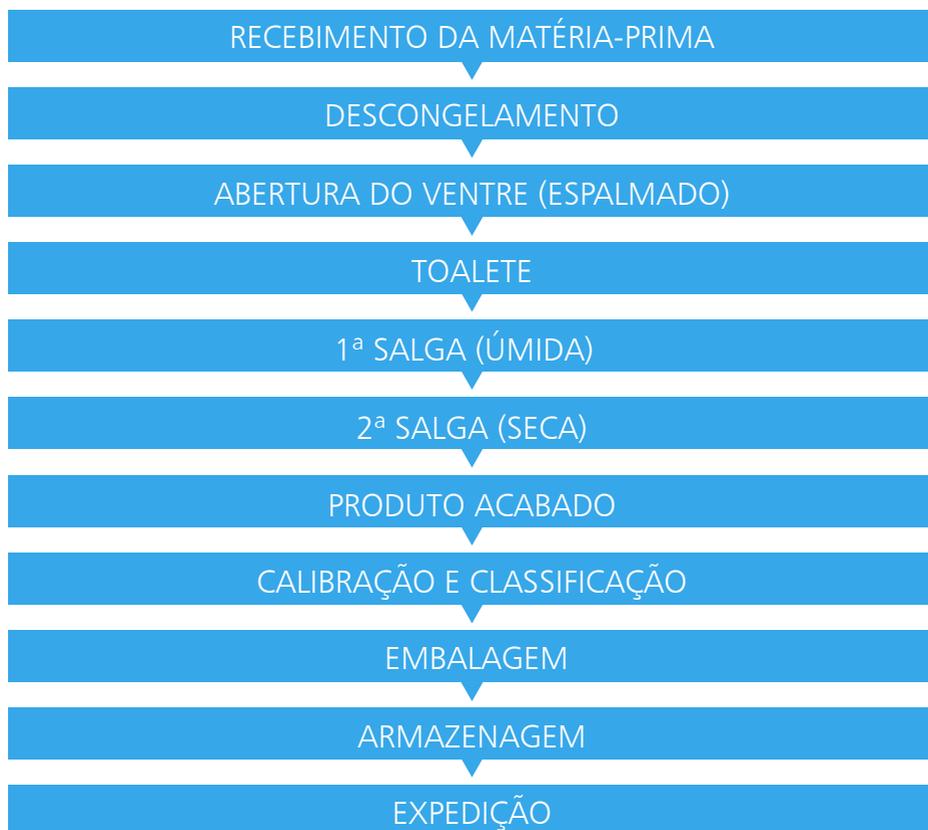
A sinalização é um recurso indispensável para a venda do produto, devendo ser clara para identificar o produto a ser comercializado.

A indicação do preço também é relevante para a correta identificação do produto.



ANEXOS

3.1 Fluxo operacional do processamento

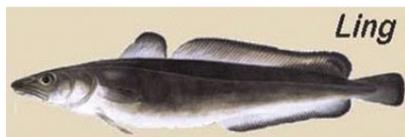
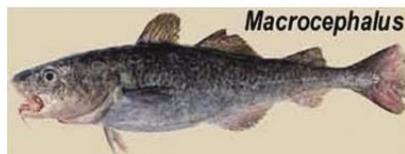


3.2 Fluxo ilustrativo do processamento



3.3 Conhecendo as espécies de pescado salgado

Do ponto de vista técnico, entende-se por peixe salgado e seco o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio), não devendo conter mais de 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais para as espécies consideradas magras.



Dentro destas características, existem 5 tipos diferentes de peixes salgados secos no mercado brasileiro: *Gadus morhua* (Cod), *Gadus macrocephalus*, Saithe, Ling e Zarbo. As duas primeiras espécies são conhecidas como bacalhau, sendo as demais consideradas peixe salgado seco tipo bacalhau salgado seco.

Site para consulta:

www.bacalhau.com.br/tipos.htm

O **Gadus morhua (Cod)** é o Legítimo Bacalhau, também conhecido no Brasil como “PORTO” ou “PORTO MORHUA”. É pescado no Atlântico Norte e considerado o mais nobre bacalhau.

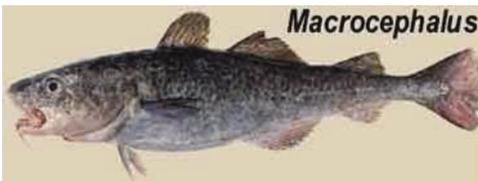
Normalmente é o maior, o mais largo e com postas mais altas. Tem coloração palha e uniforme quando salgado e seco; quando cozido, desfaz-se em lascas claras e tenras, de sabor inconfundível e sublime. É o bacalhau recomendado em todos os pratos da cozinha internacional.



O **Gadus macrocephalus**, conhecido como “PORTINHO”, “CODINHO” ou Bacalhau do Pacífico, é muito semelhante em aspecto com o Gadus morhua, e vem sendo comercializado há cerca de 10 anos no Brasil.

No entanto, é diferente do Legítimo Bacalhau, com diferenças fundamentais: não se desmancha em lascas, é fibroso e não tem o mesmo paladar. Por isso, é um peixe mais barato e tem sido vendido como sendo Legítimo Porto, devido à semelhança.

Quanto aos aspectos morfológicos, não é fácil diferenciar um do outro; uma das formas é observando o rabo e as barbatanas: se tiver uma espécie de bordado branco nas extremidades, é macrocephalus. Outra forma é pela coloração: essa espécie é bem mais clara (quase branca) que o Legítimo Porto.



O **Saithe** possui uma musculatura mais escura e sabor mais forte. Muito mais barato que o bacalhau, é o tipo mais importado atualmente e o campeão de vendas no Nordeste brasileiro. É utilizado para bolinhos, saladas e ensopados, porque quando cozido sua carne desfia com facilidade.



O **Ling** é bem claro e mais estreito que os demais. Tem um bom corte e é muito apreciado no Brasil. Sua carne é clara e bonita, por isso atrai muitos compradores.

O **Zarbo** é o mais popular e os peixes, geralmente, são menores que os demais tipos.

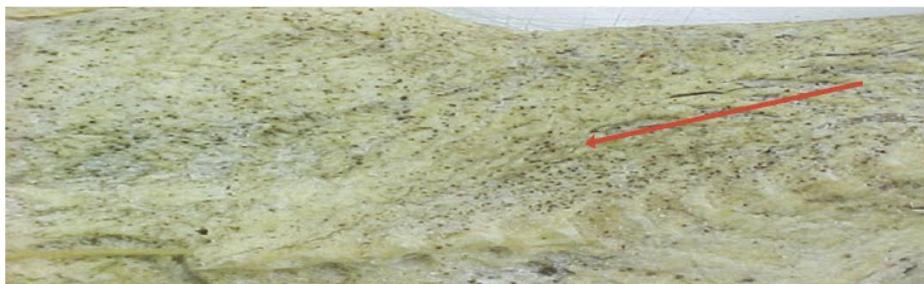


3.4 Análise Sensorial

O funcionário responsável pela análise sensorial do pescado salgado e pescado salgado seco deve ser capacitado sobre os aspectos a serem avaliados, dando-se atenção às principais não-conformidades a serem observadas. No caso da ocorrência de não-conformidades, o funcionário deve conhecer a destinação do produto e outras ações corretivas a serem adotadas.

NÃO CONFORMIDADES - **BOLOR**

Causado pelo excesso de umidade ou calor excessivo.



NÃO CONFORMIDADES - VERMELHÃO

- Indica o desenvolvimento da bactéria: Hallococcus.
- Resulta da armazenagem incorreta, com conseqüente perda e ganho de umidade ou calor excessivo



NÃO CONFORMIDADES – DETERIORAÇÃO

Não causa nenhuma alteração visível.

É proveniente de bactérias deteriorantes.

É perceptível por meio do:

- Tato, apresentando limosidade superficial e amolecimento da carne;
- Olfato, causando odor desagradável (odor pútrido).

3.5 Dicas para o consumidor

Como dessalgar o Bacalhau

Veja como é simples dessalgar e aproveitar o melhor do peixe, fazendo ele render e ficar com um sabor excepcional:

1. Depois de cortar o bacalhau em postas, coloque-o submerso dentro de um vasilhame sob um fio d'água por uns 10 minutos.
2. Coloque o vasilhame com o bacalhau coberto de água dentro da geladeira (2/3 de água e 1/3 de Bacalhau).
3. Dessalgue o bacalhau dentro da geladeira, pois assim ele irá ficar tenro e consistente. Com água gelada o bacalhau não exalará cheiro algum, e se dessalgado fora da geladeira, o bacalhau irá exalar forte cheiro, podendo até estragar, principalmente em dias mais quentes. A água deve ser trocada freqüentemente (ver próximo item).



"Após o 'molho' de 36 horas, as postas recuperam seu volume".

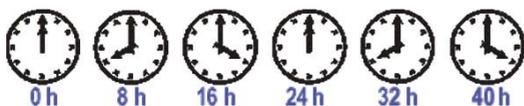


4. O tempo médio para dessalgar e a freqüência da troca da água dependem da altura das postas (ou lombos) do bacalhau:

Postas Normais: 24 Horas



Postas Grossas: 40 Horas



Postas Muito Grossas: 48 Horas



Bacalhau Desfiado: 6 Horas



Como conservar o bacalhau em sua casa:

Para conservar as características do bacalhau, é recomendado que o mesmo seja dessalgado imediatamente após a compra. Deve-se observar as orientações sobre forma de conservação constantes da embalagem, mantendo-se atento ao prazo de validade.

Para congelar o bacalhau seco salgado, primeiramente é necessário dessalgá-lo. Logo após, enxugue o bacalhau com papel absorvente, apertando-o levemente para secar um pouco. Pincele com um bom azeite toda a superfície, para impedir o ressecamento provocado pelo gelo. Guarde no freezer em um vasilhame bem fechado.

Dicas de Preparo

1. Para saber a quantidade de bacalhau numa refeição, calcule entre 150g e 250g por pessoa.
2. O melhor momento para retirar a pele do bacalhau é quando ele ainda está salgado e seco: levante a pele em uma das extremidades e retire-a com puxadas firmes. Depois do cozimento, também é possível retirar a pele. Para retirar as espinhas, sugere-se enquanto se desfia o bacalhau, ainda salgado e seco, ou depois do cozimento.
3. O bacalhau não deve ser fervido, a não ser que a receita ou o preparo indiquem. A fervura prejudica o paladar e resseca o peixe. Deve ser sempre preparado em água a ferver, ou seja, em fogo brando, sem borbulhar. Você pode reservar o caldo do bacalhau (a água do cozimento) para cozinhar as batatas ou o arroz.
4. Em receitas de bacalhau ao forno ou bacalhau na brasa, faça um pré-cozimento no bacalhau, colocando-o em um tabuleiro imerso em água em fogo brando, sem ferver, durante 10 minutos.
5. Se quiser apurar o paladar do bacalhau, de acordo com a receita, deixe-o temperado com azeite e ervas (p.ex. coentro ou salsa) ou submerso no leite durante pelo menos 2 horas antes do preparo.
6. A qualidade da refeição com bacalhau também depende da qualidade dos complementos, como o o azeite de oliva, as batatas e as azeitonas.

CONTATOS

Mais esclarecimentos podem ser obtidos junto ao Comitê Jurídico da ABRAS – Associação Brasileira de Supermercados.

nfrederes.secretaria@abrasnet.com.br

Janeiro 2007

