TEOR DE ÁGUA DE DEGELO EM PESCADO, MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS CONGELADOS

INTRODUÇÃO

A composição diferenciada do **pescado**, rico em **ácidos graxos poliinsaturados**, torna-o mais suscetível ao processo de **deterioração**. Portanto, para garantir por mais tempo a qualidade do pescado, as indústrias, buscando adiar a **oxidação lipídica**, utilizam-se de recursos como o **glaciamento (glazing)**, que consiste em cobrir o produto com uma fina camada de gelo, que evita o contato direto com o ar. Apesar dos benefícios possibilitados por essa tecnologia, se mal utilizada, pode gerar prejuízos ao consumidor.

Figura 2: Filé de pescado congelado. (retirada do site *China Suppliers*)

O **camarão** é um dos pescados que vem ganhando muito destaque no gosto dos consumidores por suas **qualidades organolépticas**, principalmente sua apresentação congelada por questões de praticidade e conveniência. Para preservar a qualidade e aumentar o seu período de conservação, o camarão é também muitas vezes submetido ao processamento de glaciamento.

Figura 1: Camarões após o glaciamento. (retirada do site *Food May*)

De acordo com a legislação referente a pescados congelados, o peso líquido expresso no rótulo não deve incluir o peso da água do **glaciamento**, quando houver. Além disso, a quantidade máxima de **glaciamento** permitida pela legislação é de **20%**. No entanto, inconformidades no que se refere à declaração do peso líquido e excessivas quantidades de gelo utilizadas neste processo têm sido relatadas pela literatura e por órgãos oficiais.

PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

O **glaciamento** é um processo industrial que visa proteger o pescado ressecamento e da oxidação causada pelo contato dos tecidos com o oxigênio que leva à alteração da aparência do produto e, conseqüentemente, a redução do seu valor de venda.

O **glaciamento** deve ser realizado logo após o congelamento do pescado em sua apresentação final como filés, postas (no caso dos peixes) ou sem casca em crustáceos e alguns moluscos. Com o auxílio de um sistema de **nebulização**, gotículas de água são **pulverizadas** sobre o peixe, criando-se uma camada de gelo extra que servirá de proteção para o produto.

Figura 3: Filés de pescado após o glaciamento. (retirada do site *Food Skills*)

ANÁLISE LABORATORIAL

O **DRIPPING TEST** é uma prova eficiente para determinar quantitativamente o teor de líquido perdido por degelo nos alimentos congelados, como o pescado. A quantidade de água de degelo determinada por este método exprime-se em porcentagem do peso total do produto congelado.

As peças congeladas são descongeladas em **condições controladas** (tempo, temperatura e volume em submersão) que permitam calcular o peso da água perdida.

A Circular GA/DIPOA nº 26/2010 da **Secretaria de Defesa Agropecuária do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA** determina o limite máximo no glaciamento em pescados congelados de **20%** de água além da sua umidade natural. Embora haja procedimentos industriais de **controle** e **inspeção** sobre o percentual de água absorvida nos produtos, o monitoramento ou análise constante das amostras comercializadas faz-se necessário.

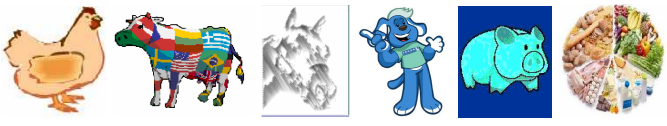
Dica baseada na Portaria Inmetro nº 005 de 12 de janeiro de 2006.

MATERIAL	CÓDIGO/EXAMES	PRAZO DIAS
6 peças congeladas	Dripping test pescado	5 DIAS
Alimento Congelado	IN 27 – PESQUISA DE SALMONELLA SP EM ALIMENTOS	5 DIAS
200 ml de água em frasco estéril	IN 01 – ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA	5 DIAS
Alimento Congelado	IN 11 – CONTAGEM DE COLIFORMES TOTAIS	5 DIAS
Alimento Congelado	IN 12 – CONTAGEM DE COLIFORMES FECAIS	5 DIAS

EQUIPE DE VETERINÁRIOS - TECSA Laboratórios
Primeiro Lab. Veterinário certificado ISO9001 da América Latina. Credenciado no MAPA.
PABX: (31) 3281-0500 ou 0300 313-4008
FAX: (31) 3287-3404
tecsa@tecsa.com.br
RT - Dr. Luiz Eduardo Ristow CRMV MG 3708

Facebook: Tecsa Laboratorios

WWW.TECSA.COM.BR



INDIQUE ESTA DICA TECSA PARA UM AMIGO

“Você recebeu este Informativo Técnico, pois acreditamos ser de seu interesse. Caso queira cancelar o envio de futuros emails das DICAS TECSA (Boletim de Informações e Dicas), por favor responda a esta mensagem com a palavra CANCELAMENTO no campo ASSUNTO do email. ”