

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

TAMBAQUI ESPALMADO SALGADO E SECO

Sarah Lima de OLIVEIRA*¹, Luciana da Conceição Castello BRANCO¹

*sarahlimasampaio@gmail.com

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre/Campus Sena Madureira, Acre, Brasil.

Abstract: The purpose of this work was determined necessary days to obtain salted and dried tambaqui fillet. That way it was subjected to brine and then dried from low temperature. Moisture of sample had a significant reduction that was observed at 20 days past of insertion in to the brine. Between 20 and 40 days after, there was no observed significant reduction moisture of sample. After 90 days of insertion in to the brine, moisture of sample observed was 48%. Then, the fillets were submitted to drying. It was observed that in 20 days there is attained the Brazilian legislation parameter, 35% humidity, for the product at question. It is verified in this work that it is necessary takes 110 days to obtain a salted and dried tambaqui fillet product.

Palavras-chave: pescado, processamento, salga

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

A produção de pescado mundial tem apresentado crescimento elevado nos últimos anos. O Brasil, impulsionado pela tendência mundial, tem investido em políticas públicas para incentivar a expansão deste setor. Em virtude de sua extensa costa marítima e grande volume de água doce, apresenta um enorme potencial de ampliação de sua produção aquícola (KUBITZA, 2015).

Mundialmente, a tilápia (*Oreochromes niloticus*) e a carpa são as espécies de águas continentais mais criadas. No Brasil, a tilápia e o tambaqui (*Colossoma macropomun*), responderam juntos por 63,6 % da produção segundo o último censo realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (BRASIL, 2015).

O processamento de alimentos é o conjunto de métodos e técnicas que transformam matérias-primas em produtos alimentícios atrativos, mercadológicos e com maior vida de prateleira. Os derivados de pescado são classificados em produtos em conserva ou produtos curados. Os produtos curados são elaborados com pescado íntegro, tratado por processos especiais e, os principais tipos são o pescado salgado, prensado e defumado (BRASIL, 2017).

O processamento de alimentos proporciona a comercialização de alimentos seguros, com maior vida de prateleira, promove a redução de desperdícios e ainda agrega valor ao produto, neste sentido o objetivo deste trabalho foi determinar o período em dias necessários para obtenção de filé espalmado de tambaqui salgado e seco.

Material e Métodos

Foram adquiridos tambaquís (*Colossoma macropomum*) eviscerados e inteiros, em mercados do município de Sena Madureira-AC. Foram lavados com água clorada, suas escamas removidas e feito o corte espalmado. Os filés espalmados ficaram submetidos a salga úmida e, em seguida realizou a secagem sob refrigeração. A determinação de umidade dos filés ocorreu por gravimetria, pelo

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

método em estufa à 105°C, conforme metodologia oficial do Instituto Adolfo Lutz (2008). A salga realizada foi a úmida, com salmoura à 30% de sal, sob refrigeração e a secagem ocorreu pela exposição das peças em câmara de refrigeração. O sal utilizado no experimento foi submetido à tratamento térmico de modo a evitar a contaminação microbiológica das amostras, 105°C por 30 minutos. Os dados coletados foram tabulados em planilha eletrônica do Excel® (Windows 2010) adotando a estatística descritiva.

Resultados e Discussão

A salga úmida dos filés espalmados promoveu redução significativa de umidade nos primeiros 20 dias (Figura 1). Entre o vigésimo e o quadragésimo dias, observou-se que não houve redução significativa ao nível de confiança de 5%. Ocorrendo o primeiro equilíbrio osmótico entre a carne e a salmoura. Verificou-se ainda que 90 dias no processo de salga proporciona redução de umidade para 48%. Após este processo os filés apresentaram-se uniformes e tenros.

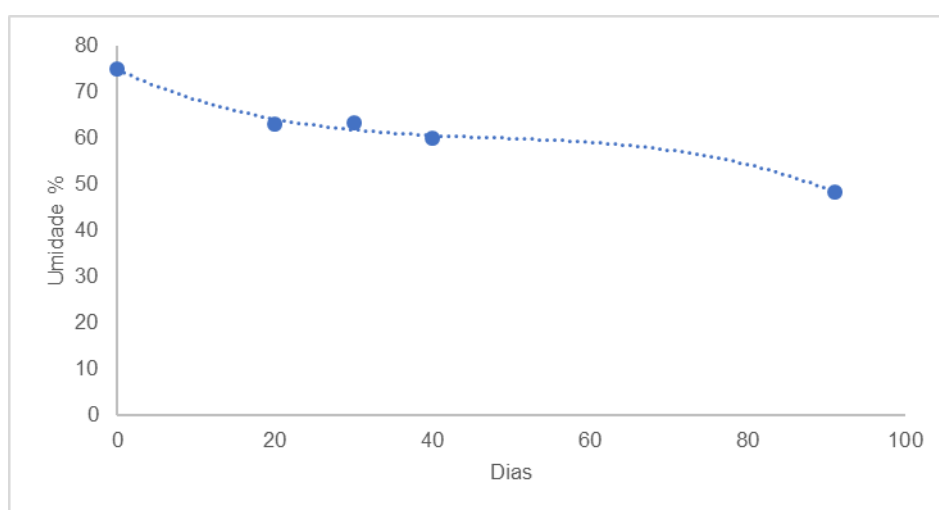


Figura 1. Teor de umidade de filés espalmados de tambaqui durante salga úmida com salmoura à 30%.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Os filés espalmados submetidos à salga úmida, com umidade de 48%, foram conduzidos à secagem sob temperatura média de 3,5°C, sendo as temperaturas máxima e mínima medidas durante o processo, de 10°C e -6°C, durante os 20 dias. Verificou-se que após 20 dias de secagem, a umidade determinada no filé de tambaqui espalmado foi de 35% (Figura 2).

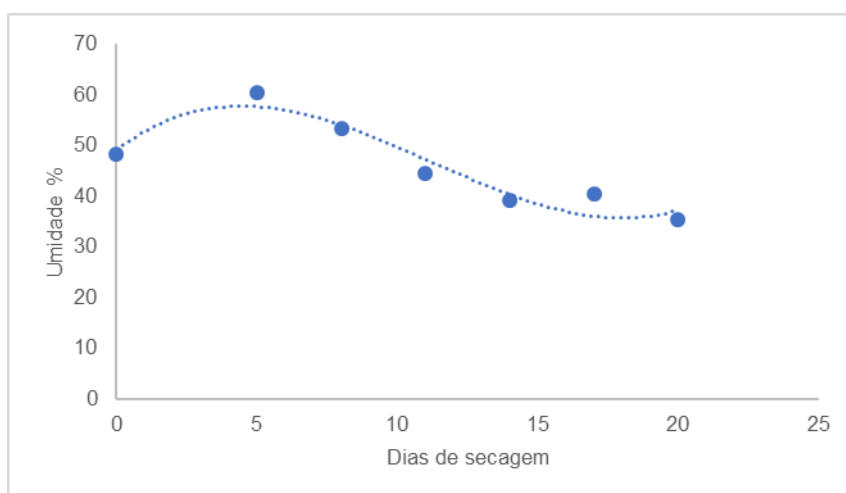


Figura 2 – Teor de umidade de filés espalmados de tambaqui durante secagem sob refrigeração.

Observa-se também que durante os cinco primeiros dias de secagem, houve um ganho de umidade pelos filés salgados. Isto ocorreu devido ao equilíbrio com o ambiente da câmara de secagem. Nestes primeiros 5 dias, a umidade relativa do ar, calculada pelos conceitos de bulbo úmido e bulbo seco, foi de 72%. A umidade relativa do ar, determinada no último dia de secagem, encontrava-se em 20%.

Verifica-se com os resultados apresentados neste trabalho, que após 20 dias de secagem, o parâmetro da legislação para o tipo de produto em questão, foi atingido. Para ser considerado um produto cárneo, salgado e seco, deve atingir 35% de umidade (BRASIL, 2017).

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Conclusão

Subtendo-se os filés espalmados de tambaqui por 110 dias de processamento, obteve-se um produto cárneo salgado e seco. Este produto atende aos parâmetros exigidos pela legislação Brasileira.

Referências

- BRASIL, 2015. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/ppm/2013/default.shtm>>. Acessado em: 03 de Junho de 2016.
- BRASIL, 2017. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Brasília, DF.
- Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª edição. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, p. 1020. 2008.
- KUBITZA, F. 2015. Aquicultura no Brasil: Conquistas e desafios. Panorama da Aquicultura. Rio de Janeiro 25: 12 – 25.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

