

Produção de pescado e processamento

TÓPICO 5.2

Prof. Dr. Estevão Martins de Oliveira



- Os peixes são capturados em barcos com o uso de vara e isca viva. Depois, são conservados em gelo até chegar na indústria. Também podem ser congelados a bordo, de acordo com o tipo de embarcação.



- Após verificação das características físico-químicas e de seu índice de frescor, o pescado é congelado e estocado em câmaras frigoríficas a -20°C .



- Em água a 21°C, o pescado é descongelado até atingir a temperatura interna média de -2°C.



- pescado é manualmente eviscerado e lavado com aspersão de água hiperclorada, para depois ser encaminhado ao cozimento.



- À uma temperatura de 95°C, os pescados são cozidos por um período de 1 a 4 horas e depois levados para a câmara fria (chillroom).



- O pescado é mantido na câmara fria até atingir a temperatura de 25°C, para então ficar pronto para a limpeza



- Em mesas de aço inoxidável é obtido o lombo limpo dos atuns, que são acondicionados em caixas plásticas.



- Os lombos são cortados para a formação da pastilha, que é inserida na lata junto com o líquido de cobertura: óleo ou outro molho.



- Nesta etapa, o caneco é acoplado ao tampo easy open através de equipamento automático de recravação



- A esterilização é realizada automaticamente em um autoclave de vapor direto, seguida de uma operação de resfriamento.



- Cada lata é rotulada e identificada a jato de tinta com a data de fabricação, vencimento e lote, e depois acondicionadas em caixas de papelão.



- Os produtos são mantidos em quarentena por 10 dias e, na ausência de defeitos, enviados aos clientes, junto com documentos fiscais e sanitários

Produtos comerciais

- • LINHA ATUM
- • LINHA CAVALINHAS
- • LINHA EMPANADOS DE MERLUZA
- • LINHA FILÉS DE ATUM
- • LINHA FILÉS DE SARDINHA
- • LINHA FILÉS DE SALMÃO
- • LINHA MOLHOS COM ATUM
- • LINHA PATÊS DE ATUM
- • LINHA PATÊS DE SARDINHA
- • LINHA PIZZAS DE ATUM
- • LINHA SARDINHA
- • LINHA SALADAS COM ATUM
- • LINHA FOOD SERVICE

Vídeos para assistir

- <https://www.youtube.com/watch?v=nSMrQ2RPdaw>
- <https://www.youtube.com/watch?v=aoxJdiEx4hA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=aTYbeS0ifAA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=ty0MZGyFCCQ>
- <https://www.youtube.com/watch?v=SXmJw25D9AU>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Qr2tWL-BEVo>
- <https://www.youtube.com/watch?v=1231y7IQv4s>
- https://www.youtube.com/watch?v=e-cLS-SI5_s
- <https://www.youtube.com/watch?v=5InlqcRNpz8>
- <https://www.youtube.com/watch?v=-IHNfNwoD3w>
- <https://www.youtube.com/watch?v=qkz8ewsruF8>
- <https://www.youtube.com/watch?v=u3V8n4eeCrA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=ftJ1Ous6N8c>
- <https://www.youtube.com/watch?v=nUUZ4Kwk9b8>

- <https://www.youtube.com/watch?v=oaX0S8IcV3M>
- <https://www.youtube.com/watch?v=53KxKOauIW4>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PUMXm5pu6Tk>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PUMXm5pu6Tk&spfreload=10>
- https://www.youtube.com/watch?v=JukeN_T_wCc
- https://www.youtube.com/watch?v=3tf_uPNh7p0
- <https://www.youtube.com/watch?v=3rqUaNiRO7M>
- <https://www.youtube.com/watch?v=CwT35iCJQSo>
- <https://www.youtube.com/watch?v=GqMZu132psk>
- <https://www.youtube.com/watch?v=C6b-DJgTzSE>
- <https://www.youtube.com/watch?v=x2HV6veyIfc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PFVA8MXIt-g>
- <https://www.youtube.com/watch?v=eP7PET6vfgw>