

Bacalhau Salgado Seco

Métodos de Conservação do Peixe

- Salga
- Defumação
- Marinada
- Conservação a Quente (Colocação em conserva ou pasteurização)
- Conservação a Frio (Refrigeração ou congelação)

Salga

A salga do pescado, baseia - se na utilização do sal, desidratando o pescado por diferença de pressão osmótica, entre o meio externo e o meio interno, secando - o, retirando uma grande quantidade de água.

- A função do sal, em concentração adequada, diminui ou até mesmo impede a decomposição do alimento pela acção de microrganismos.
- Esta técnica permite conservar o bacalhau por muito tempo a uma temperatura ambiente.

Conclusão:

- Entende-se por bacalhau salgado seco, o peixe limpo, esviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal, não devendo conter mais de 47% de humidade.

Métodos Produtivos

- Escala:

O peixe é aberto longitudinalmente, sendo removidos dois terços da espinha dorsal, posteriormente lavado para serem eliminados todos os resíduos de sangue e vísceras.

Posteriormente será colocado em tinas com sal, formando uma pilha homogénea.

- Salga

Depois de retirado das tinas, é colocado em paletes, para que o peixe que estava em cima passe para baixo e vice-versa.

Este tempo em sal garante uma cura óptima e uniforme, conferindo ao bacalhau o seu sabor e textura tradicional.

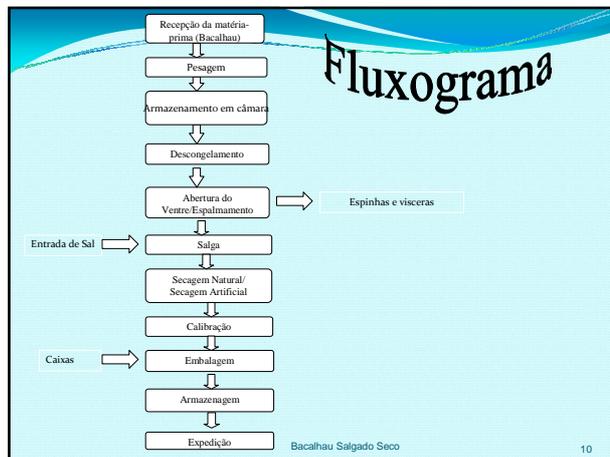
- Secagem Artificial

Nesta fase o peixe é colocado em tabuleiros e colocado num túnel de secagem onde irá permanecer entre 36 e 120 horas dependendo do seu tamanho e grossura.

Este processo é fundamental para estabilizar o nível de humidade no peixe e conseguir, assim uma secagem homogénea e com teor de humidade permitido por lei (inferior ou igual a 47%).

- Secagem Natural

Nesta etapa o peixe é colocado ao vento e ao sol. Este processo é repetido até o peixe apresentar o grau de humidade permitido por lei.



Factores que influenciam o tempo de vida útil do produto

Utilização do Sal:

- O sal provoca a diminuição da actividade de água dos alimentos.

Bibliografia

- CEJA – Pesca e aquacultura na Europa. TELLUS. (Fevereiro 2002). [Consult. 1 Out. 2007]. Disponível em: WWW: <URL: http://www.ceja.educagri.fr/por/enseignant/livret6/pechpt_1.pdf
- Duarte, Fernando Chagas – A Industriado Bacalhau no início do século XXI. *Tecnipeixe*. N.º 7 (Janeiro/Fevereiro 2002). [Consult. 1 Out. 2007]. Disponível em: WWW: <URL: <http://www.aldraba.org.pt/PDF/A%20ind%20C3%BAstria%20do%20bacalhau%20sec%20XXI.pdf>
- Abras – Comercialização de Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco. (Março 2007). [Consult. 1 Out. 2007]. Disponível em: WWW: <URL: http://www.portalapas.org.br/imagens/downloads/cart_orientativa_bacalhau.pdf
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Florestas – Artigo n.º 3 alínea c). **Decreto-Lei n.º 25/2005, DK n.º 20, I-A Série, de 2005.01.28.** (Janeiro 2005). [Consult. 8 Out. 2007]. Disponível em: WWW: <URL: http://www.min-agricultura.pt/opional/extcmt/docs/FOLDER/CA_LEGISLACAO/F_LEGIS_2005/F_LEGIS_05/DL_25.htm

Trabalho elaborado por:

- João Vaz n.º 20503003
- Bruno Lopes n.º 20503026
- Joana Sousa n.º 20603070