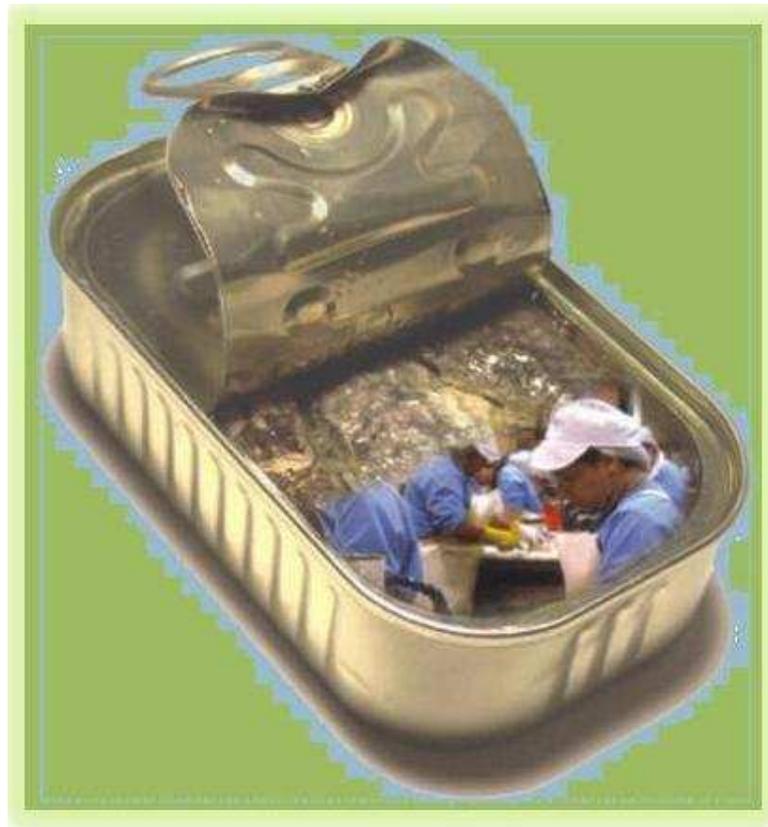


Processo de Conserva do Atum



Ana Ferreira 20803028
Inês Martins 20803007
Liliana Ribeiro 20803022
Maria Rocha 20803013
Telma Vieira 20803010

Índice

| | |
|---|----|
| Introdução | 3 |
| Fluxograma da conserva de Atum | 4 |
| Fases da Produção da conserva de Atum | 6 |
| ↳ Recepção do peixe fresco..... | 6 |
| ↳ Preparação e corte do Pescado..... | 6 |
| ↳ Limpeza..... | 6 |
| ↳ Congelação..... | 7 |
| ↳ Armazenamento..... | 7 |
| ↳ Descongelação | 7 |
| ↳ Cozedura..... | 7 |
| ↳ Enlatamento | 7 |
| ↳ Adição do meio de cobertura | 8 |
| ↳ Fecho/ cravação..... | 8 |
| ↳ Lavagem da lata..... | 8 |
| ↳ Esterilização..... | 8 |
| ↳ Arrefecimento..... | 8 |
| ↳ Armazenamento..... | 9 |
| ↳ Expedição | 9 |
| Conclusão | 10 |
| Bibliografia..... | 11 |

Introdução



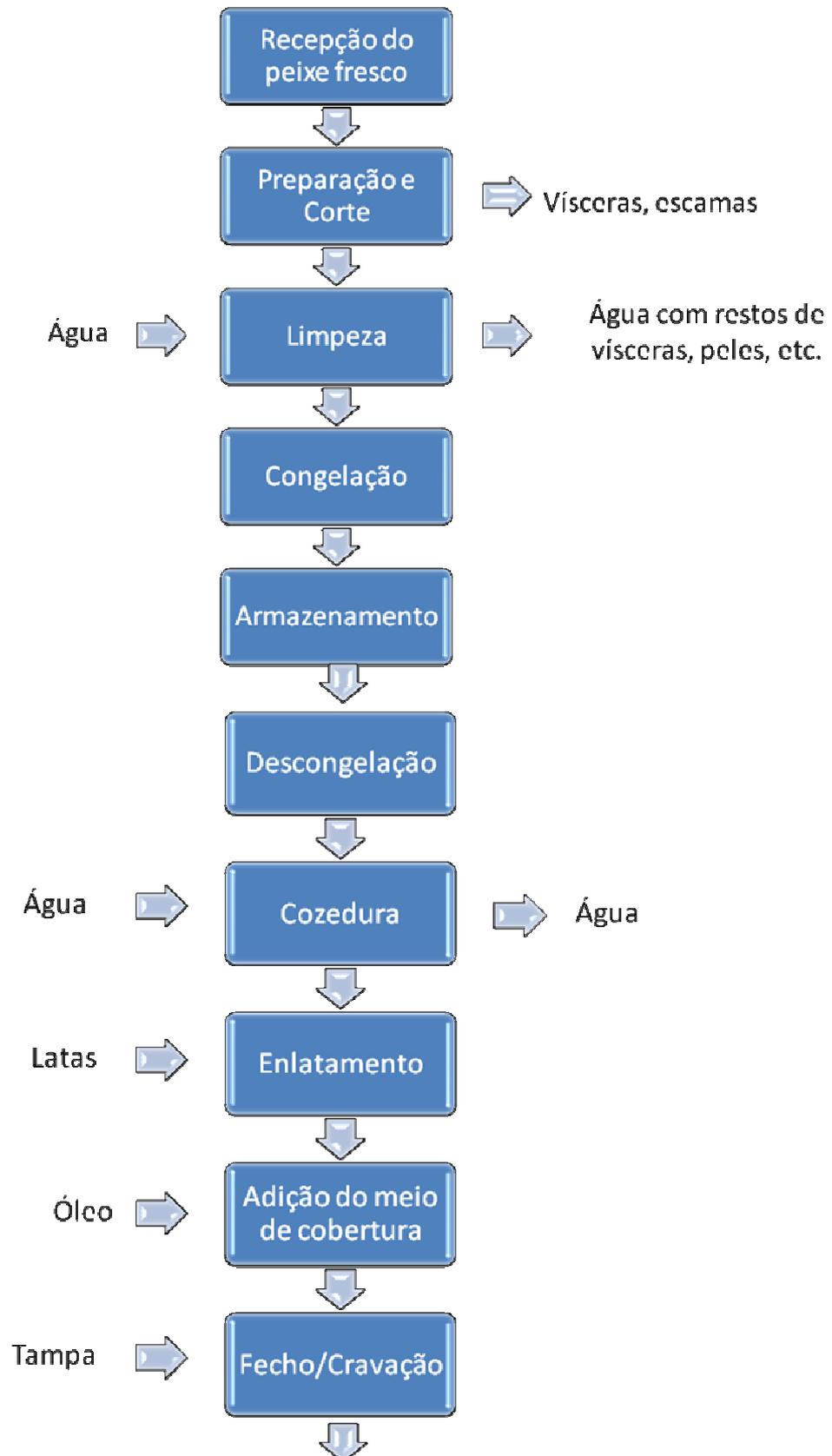
O peixe apresenta importantes características nutricionais, constituindo uma excelente fonte de proteínas, de lípidos, de vitaminas e de sais minerais. Além do valor nutricional, trata-se de um alimento que, de um modo geral, é de fácil digestão e com baixos níveis de colesterol.

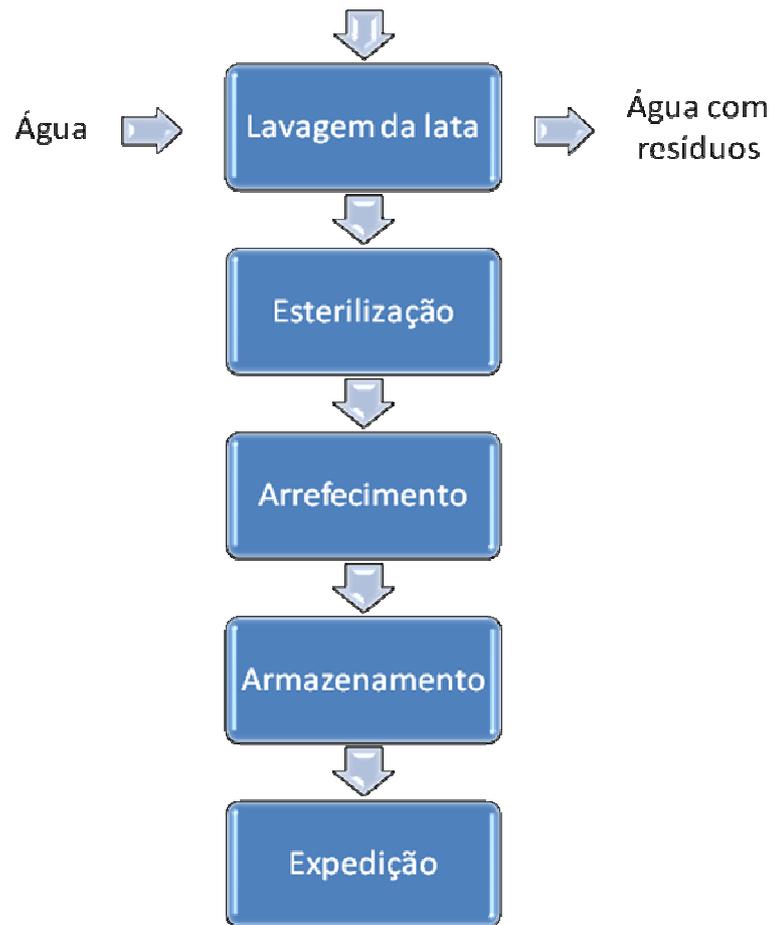
Os atuns são predadores activos, isto é, procuram activamente as suas presas, podendo ser encontrados nas regiões tropicais e subtropicais de todos os oceanos.

Do ponto de vista da reprodução, são dióicos e não mostram dimorfismo sexual. As fêmeas produzem livremente grandes quantidades de ovos planctónicos nas correntes de água, que se vão desenvolver em larvas pelágicas.

Em suma, esta pesca é uma das mais rentáveis do mundo, apesar de agora estar ameaçada por práticas industriais e pela falta de protecção.

Fluxograma do atum enlatado





Fases de Produção da conserva de Atum

↳ Recepção do peixe fresco: O atum quando recebido deve apresentar as seguintes características:

- Apresenta um cheiro leve e típico desta espécie;
- Apresenta reflexos metálicos, superfície lisa, cores vivas e corpo rígido;
- A carne deve ser branca ou cor-de-rosa;
- Escamas bem brilhantes;
- Olhos brilhantes e claros;
- Brânquias/guelras rosas ou vermelhas, húmidas e brilhantes.

↳ Preparação e corte do Pescado: Os procedimentos operacionais na zona de preparação de pescado (evisceração, remoção das cabeças, descamação, lavagem, corte e tempo de espera para confecção) deverão seguir uma sequência que assegure que o atum não esteja exposto mais que 30 minutos à temperatura de risco. O peixe deve ser muito bem lavado, debaixo de água corrente, escorrido e seco com toalhas de papel.

No final de todas estas operações, os desperdícios gerados devem ser imediatamente retirados, assim como as zonas de preparação devem ser limpas e desinfetadas imediatamente após a conclusão de cada tarefa.

↳ Limpeza: Os microrganismos patogénicos encontram-se principalmente nos intestinos e na pele do peixe podendo proliferar durante a operação de corte a todas as superfícies. O número de microrganismos pode ser reduzido através da lavagem em fluxo contínuo com água potável.

↪ **Congelação:** O pescado é submetido à congelação, que tem como objectivo inibir parcial ou totalmente a acção dos microrganismos. Este deve de ser mantido a uma temperatura de -18°C , apesar de a -10°C os microrganismos cessarem a sua reprodução.

↪ **Armazenamento:** O processo de armazenamento, está ligado ao de congelamento, pois conforme o pescado vai sendo congelado, também vai sendo armazenado. Deve-se manter as condições higiénicas, por forma a que o pescado não sofra alterações.

↪ **Descongelação:** A correcta descongelação dos alimentos é muito importante na higiene e segurança alimentar.

Os alimentos devem ser colocados a descongelar com a devida antecedência, no máximo 72 horas, em ambiente refrigerado (temperatura entre 1 e 4°C). Todos os recipientes e utensílios utilizados no processo de descongelação devem ser limpos e desinfectados o mais rapidamente possível.

Produtos que tenham sido descongelados nunca podem ser congelados outra vez. O peixe regressa à sua condição natural.

↪ **Cozedura:** Tem como objectivo cessar o desenvolvimento microbiano, que se efectua pela redução da quantidade de água. Com esta redução, a velocidade das reacções enzimáticas diminui ou deixa de existir.

↪ **Enlatamento:** Tem duas finalidades: esterilizar os alimentos e manter os alimentos livres do contacto com o ar. O alimento é acondicionado dentro do recipiente e é hermeticamente fechado.

- ↳ **Adição do meio de cobertura:** À entrada para as cravadeiras são adicionados os diversos molhos de cobertura (óleo vegetal, tomate, limão, escabeche ou molho catalão), de modo a realçar todo o valor nutritivo do peixe, através de doseadores. Enchem-se as latas até, aproximadamente, meio centímetro abaixo do rebordo. A este espaço chama-se vão livre (“head space”), que é necessário para o alimento se poder expandir durante o aquecimento e para criar um vácuo durante o arrefecimento.

- ↳ **Fecho/cravação:** as latas são fechadas hermeticamente numa máquina específica, pretendendo assim evitar a contaminação microbiana.

- ↳ **Lavagem da lata:** a lavagem das latas após a cravação tem como finalidade retirar os resíduos que se encontrem no exterior destas, quer por derramamento do conteúdo quer por contacto com equipamentos, diminuindo assim a contaminação bacteriológica.

- ↳ **Esterilização:** o processo de esterilização tem como fim destruir todos os microrganismos que possam colocar em risco a segurança alimentar. Durante o processo de esterilização, pretende-se essencialmente destruir os esporos de microrganismos patogénicos (que produzem doenças). Para que essa destruição ocorra em segurança e sem possível desenvolvimento de patogénicos, as latas devem ser submetidas a um tratamento térmico na autoclave, com uma temperatura de 121°C e durante um período de 60 minutos.

- ↳ **Arrefecimento:** Depois do processo na autoclave, deixar o vapor sair lentamente. Quando a pressão se tornar normal, a tampa da autoclave pode ser aberta. Remover as latas e mergulhá-las em água fria, renovando a água, de vez em quando, para esta se manter morna, ainda contém suficiente calor para secar por si ao armazená-las ao ar livre.

↳ Armazenamento: é essencial algum tempo (período de quarentena) para que o sal, os condimentos e outros ingredientes sejam homogeneamente distribuídos pelo produto e os óleos e os molhos sejam absorvidos pelo peixe. Apenas quando este equilíbrio é atingido é que o produto atinge o seu sabor pleno. Verificar-se também se houve alterações da embalagem que possa sugerir actividade microbiana. Neste processo é necessário ter precauções para que não ocorra danificações da embalagem. Se isto ocorrer leva à contaminação do produto.

↳ Expedição: venda do produto ao público.

Conclusão

Chegando ao fim deste trabalho, podemos concluir que o processo de embalamento do atum é resultado de vários processos, sendo considerada a esterilização o método que assume uma maior relevância e complexidade ao longo de todo o processo. No entanto, todos os processos abrangidos no enlatamento do atum não deixam de ser de menor importância, uma vez que, os recursos e equipamentos utilizados são bastante dispendiosos.

Em suma, obtemos um produto que pode ser armazenado durante um período de tempo mais alargado e, conseqüentemente é um processo mais seguro.

Bibliografia

- <http://www.aecid.es/export/sites/default/web/galerias/programas/Nauta/imagens/manual-caildad.pdf> COSTA, Ana; PEREIRA, Carolina; FIGUEIRA, Gina; DIAS, Susana – **Processo de enlatamento do atum**. (2006/2007), p. 2 – 9 [consulta 1/10/2009]. Disponível em www.esac.pt/noronha/pga/0708/trabalhos/atum_enlatado_PGA_07_08.pdf
- Como conhecer peixe fresco. (9 de Março de 2007), [consulta 2/10/2009]. Disponível em www.deco.proteste.pt
- código de práticas para peixe e produtos da pesca. [consulta 1/10/1009]. Disponível em http://www.dgv.min-agricultura.pt/higiene_publica/Cod_Boas_Praticas/Plataforma%20CBP_20081215/Pescado_Codex_Alimentarius.pdf
- Atum. [consulta 1/10/2009]. Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Atum>