

# **BOAS PRÁTICAS PARA CONSERVAÇÃO DE TILÁPIAS**

**Piscicultura Familiar**

**Projeto Integrador III**

**Ana Luísa Fadini Saleme Abreu**

**Daniel Rangel Filho**

**Diogo Barreto Rodrigues**

**Leonardo Morelo Pratti Calvi**

**Naara Shalom Carara Ramos**

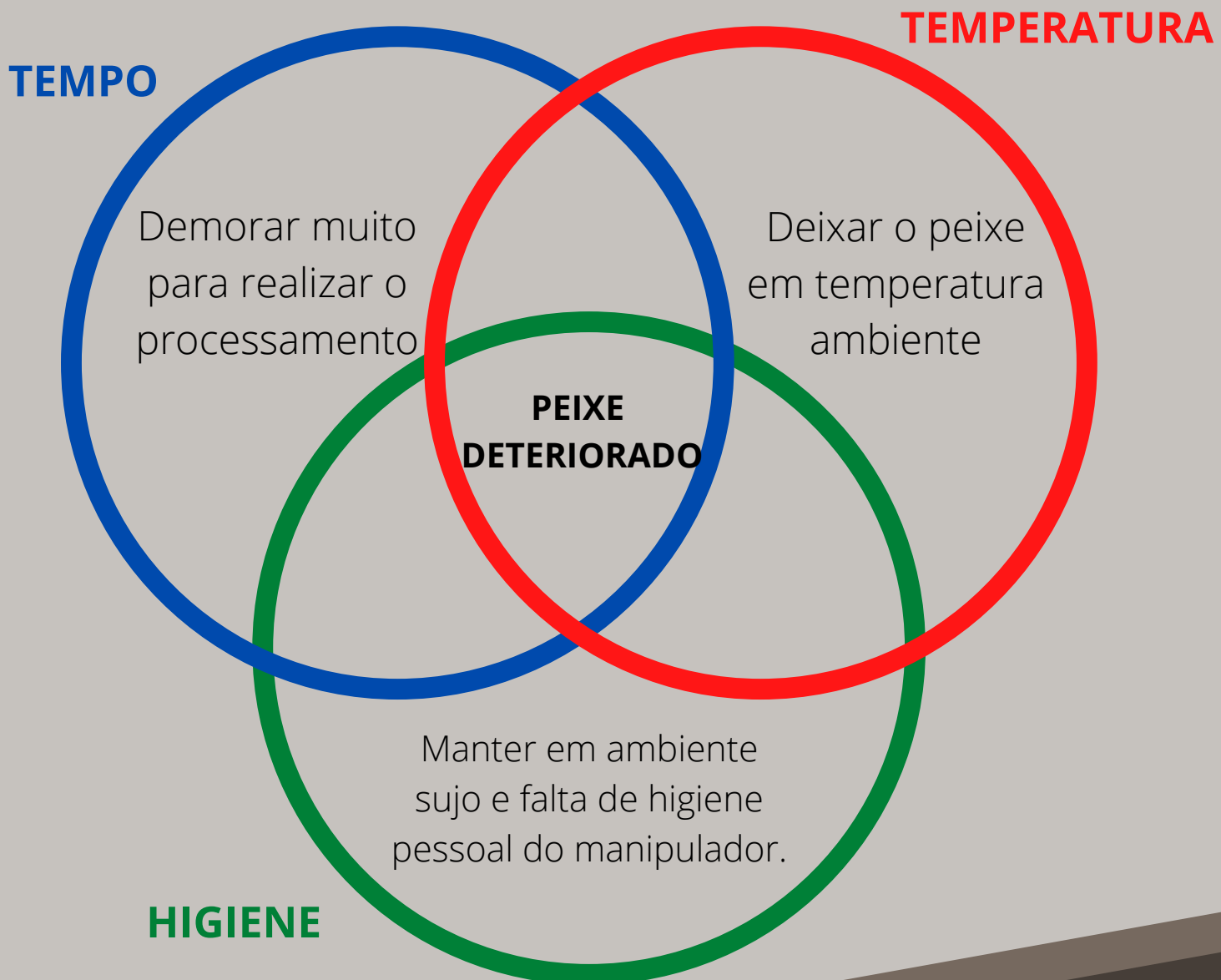
# INTODUÇÃO

Nessa cartilha será apresentada as informações para o manejo ideal da conservação de tilápias inseridas na piscicultura familiar. Tal conhecimento, servirá como base para toda e qualquer manipulação do peixe recém pescado, garantindo qualidade e segurança durante a comercialização e consumo. Além disso, serão apresentadas características para a identificação do peixe fresco.



# DETERIORAÇÃO DO PESCADO

O pescado é um alimento perecível, ou seja, se mal conservado estraga facilmente, podendo envolver doenças causadas por alimento como a questão da intoxicação alimentar. Assim para evitar o problema há três fatores importantes que devem ser considerados durante a manejo.



# FATORES QUE LEVAM A DETERIORAÇÃO DO PESCADO

MEDIDAS PRÁTICAS PARA CONSERVAR SEU PEIXE

## Tempo:

- O pescado, como um todo, deve ser manuseado de maneira rápida e precisa para evitar ao máximo o contato com o ar e que a temperatura aumente;
- Todo o material utilizado para o manejo deve estar devidamente limpo;





- Quanto mais tempo demorar a manipulação mais rápido o alimento pode vir a estar sendo alterado. Por questões de aumento microbiológico e alterações enzimáticas.



## Temperatura:

- Após a realização da despesca, os peixes devem ser mantidos em temperaturas baixas, próximas de 0° C;
- A temperatura ambiente é favorável para a proliferação de microrganismos, o que contribui para a contaminação do pescado;
- Altas temperaturas pode destruir partes dos microrganismos ruins, enquanto as baixas temperaturas retardam sua proliferação.



## Higiene:

- Para a manipulação de pescados, deve-se usar uma vestimenta adequada com avental, luvas e máscaras. Sem contar que todas as vestimentas devem estar limpas;
- Deve ser evitado o uso de relógios, brincos, correntes, anéis, dentre outros acessórios que podem entrar em contato com o pescado;
- Em todos os utensílios para manejo, deve evitar itens de madeira como tábuas, cabos de faca e afiadores;
- A higiene pessoal também é fundamental para o manejo. Unhas curtas e barba feita são exemplos para evitar o acúmulo dos microrganismos.



# ARMAZENAMENTO DO PESCADO

Se o pescado fresco for consumido em até dois dias após a compra, o mesmo pode ser armazenado no refrigerador com temperatura entre 4°C e 5°C. O pescado congelado, por sua vez, pode ser submetido a técnicas de congelamento rápido na indústria, há um prazo de validade maior, de 6 a 12 meses no freezer doméstico.





# CARACTERÍSTICAS DE UM PEIXE FRESCO

**Olhos:** Devem estar brilhantes e vivos, preenchendo a órbita ocular por completo.



**Brânquias:** Devem estar úmidas, intactas e com uma coloração avermelhada e com o opérculo (estrutura dura cobrindo as guelras) rígido.



**Pele:** Coloração brilhante conforme a espécie. Caso o pescado tenha uma tonalidade mais clara, se entrar em contato com o gelo pode entrar em descoloração.

**Escama:** Devem ser brilhantes e estar bem aderidas ao corpo do peixe.



**Vísceras:** peixes não eviscerados devem possuir os órgãos internos bem definidos.





**Carne:** deve ser firme, com consistência elástica e coloração própria da espécie no caso da tilápia possui coloração verde-oliva prateada, com linhas verticais negras. .



**Odor:** O cheiro do peixe fresco não deve apresentar mau odor, caso não esteja fresco o cheiro pode apresentar incômodo para aqueles que irão analisá-lo.

**Sabor:** As tilápias destacam-se pela carne de excelente qualidade, apresentam filé sem espinho, de cor branca, textura firme, boa suculência e sabor suave.



# REFERENCIAS

EMBRAPA. **Boas Práticas Para Conservação do Peixe - piscicultura familiar.** Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/972078/boas-praticas-para-conservacao-do-peixe-piscicultura-familiar>. Acesso em: 10 de junho de 2021.

# CONTATOS

Ana Luísa Fadini- **ana.fadini69123@gmail.com**

Daniel Rangel- **danielmdvet2020@gmail.com**

Diogo Rodrigues- **diogobarreto.181201@gmail.com**

Leonardo Morelo- **leomorelo@hotmail.com**

Naara Ramos- **naararamos.medvet@gmail.com**

