

COLEÇÃO



Agregando valor à pequena produção

Peixe Defumado

2ª edição
revista e
atualizada

Embrapa

COLEÇÃO



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Acre

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Peixe Defumado

2ª edição
revista e atualizada

Joana Maria Leite de Souza
Ociléia de Araújo Pereira
Inês Maria Pereira de Araújo e Silva
Felicia Maria Nogueira Leite
Fabiana Silva Reis

Embrapa
Brasília, DF
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Acre

Rodovia BR-364, Km 14
CEP 69908-970 Rio Branco, AC
Fone: (68) 3212-3200
Fax: (68) 3212-3284
sac@cpafac.embrapa.br
www.cpafac.embrapa.br

Unidade responsável pelo conteúdo

Embrapa Acre

Comitê de Publicações da Embrapa Acre

Presidente

Ernestino de Souza Gomes Guarino

Secretária-executiva

Cláudia Carvalho Sena

Membros

Maria de Jesus Barbosa Cavalcante

Maykel Franklin Lima Sales

Moacir Haverroth

Romeu de Carvalho Andrade Neto

Tatiana de Campos

Henrique José Borges de Araújo

Embrapa Informação Tecnológica

Parque Estação Biológica (PqEB)
Av. W3 Norte (Final)
CEP 70770-901 Brasília, DF
Fone: (61) 3448-4236
Fax: (61) 3448-2494
sct.vendas@embrapa.br
www.embrapa.br/liv

Unidade responsável pela edição

Embrapa Informação Tecnológica

Coordenação editorial

Fernando do Amaral Pereira

Lucilene Maria de Andrade

Nilda Maria da Cunha Sette

Supervisão editorial

Josmária Madalena Lopes

Revisão de texto

Eduardo Freitas de Souza

Projeto gráfico da coleção

Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica

Mário César M. de Aguiar

Ilustrações

Via Brasília

1ª edição

1ª impressão (2007): 2.000 exemplares

2ª edição

1ª impressão (2012): 1.000 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Informação Tecnológica

Peixe defumado / Joana Maria Leite de Souza ... [et al.]. – 2 ed. rev. e atual. - Brasília, DF : Embrapa, 2012.

37 p. : il. ; 16 cm x 22 cm. - (Coleção Agroindústria Familiar).

ISBN 978-85-7035-150-0

1. Defumação. 2. Indústria agrícola. 3. Tecnologia de alimento. I. Souza, Joana Maria Leite de. II. Pereira, Ociléia de Araújo. III. Silva, Inês Maria Pereira de Araújo e. IV. Leite, Felicia Maria Nogueira. V. Reis, Fabiana Silva. VI. Embrapa Acre. VII. Coleção.

CDD 634.94

© Embrapa, 2012

Apresentação

A agroindústria é o setor que processa as matérias-primas agropecuárias, com a finalidade de agregar valor ao produto agropecuário, transformando-o em produto elaborado. A agroindústria familiar é uma atividade de elevada importância para o País, tanto no nível social quanto no econômico. Entre as motivações sociais mais relevantes, destacam-se a fixação do produtor na propriedade rural e a manutenção da integridade familiar, com o envolvimento de todos, na produção. Economicamente, promove a geração de emprego e renda.

A *Coleção Agroindústria Familiar*, lançada pela Embrapa Informação Tecnológica, em formato de manual, proporciona, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando reduzir custos, aumentar a produtividade e garantir a qualidade do produto final asseguradas pela boas práticas de fabricação (BPF).

Elaborado numa linguagem adequada ao seu público-alvo, cada manual desta coleção apresenta tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e na inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, usando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Maurício Antônio Lopes
Diretor-Presidente da Embrapa



Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Recepção e seleção	14
Pesagem e pré-lavagem.....	15
Evisceração e primeira lavagem	16
Escamação ou descamação	17
Segunda lavagem e filetagem.....	17
Salga	18
Secagem	20
Pesagem e defumação	21
Resfriamento e embalagem.....	23
Armazenagem	24
Equipamentos e utensílios	25

Planta baixa da agroindústria	27
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	29
Boas práticas de fabricação (BPF)	31
Instalações	32
Pessoal.....	33
Procedimentos	34
Registros e controles.....	36

Introdução

A preservação do pescado por meio de defumação teve sua origem ligada aos primórdios da civilização. No entanto, no século 15, com a pesca de arenque no Mar do Norte, a defumação alcançou características industriais, com conseqüente evolução das técnicas utilizadas e o aperfeiçoamento de equipamentos, chegando aos padrões atuais de qualidade.

Atualmente, essa técnica é mais utilizada para melhorar o sabor, o aspecto e as qualidades nutritivas do pescado. Sua ação conservadora liga-se aos efeitos conjugados da desidratação provocada pelo sal e às propriedades bactericidas de alguns componentes voláteis da madeira. Esses componentes presentes nas madeiras liberam aroma e resinas.

Entretanto, as quantidades absorvidas são tão diminutas que, a rigor, não são consideradas prejudiciais à saúde. A fumaça proveniente da queima de madeira contém vapores e gotículas d'água que conferem ao pescado o sabor e as características próprias dos produtos defumados.

No Brasil, apesar desse processo ser conhecido e utilizado desde a época pré-colombiana, encontra-se em atraso quando comparado aos países europeus. Assim, a produção nacional continua sem condições de competitividade até mesmo no