

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Acre  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

# Peixe Defumado

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

*Embrapa Informação Tecnológica  
Brasília, DF  
2007*

## Autores

### **Fabiana Silva Reis**

Licenciada em Ciências, especialista em Química e bolsista DTI/CNPq/Finep/Farinhavaj/Embrapa Acre  
fabianasilvareis@hotmail.com

### **Felicia Maria Nogueira Leite**

Engenheira-agrônoma, mestranda em Desenvolvimento Vegetal, técnica da Secretaria de Estado de Extrativismo e Produção Familiar (Seprof)  
felicia.leite@bol.com.br

### **Inês Maria Pereira de Araújo e Silva**

Zootecnista, especialista em Tecnologia de Alimentos, estagiária  
inesps@bol.com.br

### **Joana Maria Leite de Souza**

Engenheira-agrônoma, M. Sc. em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora da Embrapa Acre  
joana@cpafac.embrapa.br

### **Ociléia de Araújo Pereira**

Engenheira agrônoma, especialista em Tecnologia de Alimentos, estagiária  
ocileiapereira@hotmail.com

# Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, 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 à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um 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, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

*Silvio Crestana*

Diretor-Presidente da Embrapa

# Sumário

<b>Introdução</b> .....	9
<b>Definição do produto</b> .....	11
<b>Etapas do processo de produção</b> .....	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
<b>Equipamentos e utensílios</b> .....	25

<b>Planta baixa da agroindústria .....</b>	<b>27</b>
<b>Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios .....</b>	<b>29</b>
<b>Boas práticas de fabricação (BPF) .....</b>	<b>31</b>
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 mercado interno, com

o tipo importado, principalmente o arenque, um dos peixes de maior aceitação.

A seleção do pescado deve ser feita de modo a utilizar matéria-prima disponível na região. Alguns consumidores mais exigentes preferem o peixe de rio, uma vez que atribuem ao peixe de açude um sabor característico de lama. Peixes muito gordos devem ser evitados, para se evitar a rancificação.

Este manual contém orientações básicas direcionadas aos produtores rurais, piscicultores, microempresários e produtores familiares que tenham interesse em produzir peixe defumado, utilizando tecnologia simples e de baixo custo, agregando valor aos seus produtos, com aumento na geração de renda e redução das perdas existentes nas diversas fases do processo.

Assim, será possível distinguir as fases do processamento, bem como equipamentos e utensílios utilizados, as orientações quanto às boas práticas de fabricação, de higiene de ambiente e de pessoal, além de cuidados necessários quanto à escolha da espécie que será defumada e dos cuidados ao escolher as madeiras (lenha) para o processo de defumação.