
	Procedimento Operacional Padronizado (POP).	Documento nº 04	Página: 1 de 2	
		Emissão: 05/03/2009	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – CMS e <i>Minced</i> de pescado				

1. Objetivo: Obtenção de CMS de pescado (carne mecanicamente separada) e *minced*, para realização de aulas práticas

2. Descrição: este procedimento deve ser adotado sempre que se deseja realizar a obtenção de CMS de pescado para aulas práticas.



3. Frequência e Responsabilidade: o procedimento deve ser realizado por pessoas treinadas, que tenham conhecimento em utilizar corretamente os equipamentos/utensílios envolvidos, tomando os devidos cuidados com os mesmos e com a sua própria segurança.

4. Princípio: Consiste em um método que visa retirar, mecanicamente, através de equipamentos especializados, despoldadores, a carne de pescado agregada à carcaça. Este método permite que uma maior quantidade de tecido muscular do pescado seja recuperada, pois pode-se utilizar o peixe descabeçado e eviscerado, os filés e os resíduos de filetagem. Essa técnica permite a utilização de espécies subutilizadas e de menor valor comercial. A “polpa” obtida pode ser condimentada, submetida à cocção, enformada, fatiada e congelada servindo como base para elaboração de produtos diversificados.

5. Equipamentos e Utensílios:

- 5.1. baldes ou bandejas;
- 5.2. volume com peso para prensagem, prensa ou centrífuga;
- 5.3. despoldadeira;
- 5.4. tecido (filtro) para remoção da água;
- 5.5. balança analítica;
- 5.6. peneira.

Emitido por: Priscila Eloí Martins Revisado por: Aline C. Camargo e Suzan Blima P. Leite	Aprovado por: Luciana Kimie Savay da Silva e Cléo Carvalho
---	---

	Procedimento Operacional Padronizado (POP).	Documento nº 04	Página: 2 de 2	
		Emissão: 05/03/2009	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – CMS e <i>Minced</i> de pescado				

6. Procedimento:

- 6.1. Pesar os peixes;
- 6.2. Pesar os aditivos *;
- 6.3. Passar os peixes pelo separador mecânico;
- 6.4. Pesar a “polpa” obtida;
- 6.5. Homogeneizar a “polpa”;
- 6.6. Colocar a “polpa” obtida em bandeja plástica e adicionar 3 litros de água (refrigerada a -10°C) para cada Kg de polpa;
- 6.7. Agitar bem o *minced* e a água por 3 minutos;
- 6.8. Deixar em repouso por 3 minutos;
- 6.9. Coar com um pano, e prensar sobre uma peneira, para retirar e drenar o excesso de água;
- 6.10. Homogeneizar a “polpa” com os aditivos (eritorbato de sódio e tripolifosfato) em *cutter*;
- 6.11. Acondicionar em blocos de aproximadamente 2 Kg;
- 6.12. Submeter ao congelamento rápido a -40° C;
- 6.13. Manter armazenado sob refrigeração a -16° C.

7. Proporção de * aditivos:

- 0,5 % de tripolifosfato de sódio em relação ao peso dos peixes
0,1 % de eritorbato de sódio em relação ao peso dos peixes.

8. Referências:

GRYSCHKEK, S.F.B. **Obtenção, caracterização estabilidade ao congelamento de minces elaborados com tilápia nilótica (*Oreochromis niloticus*) e tilápia vermelha (*Oreochromis spp*)**, 2001. Dissertação (mestrado) Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba.

OETTERER, M. **Proteínas do pescado – Processamento com intervenção na fração protéica**. In: OETTERER, M. *et al.* Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006, p. 99-134.

Emitido por: Priscila Eloi Martins Revisado por: Aline C. Camargo e Suzan Blima P. Leite	Aprovado por: Luciana Kimie Savay da Silva e Cléo Carvalho
---	---