

	Procedimento Operacional Padronizado (POP) de Análises Físico-Químicas	Documento nº 03	Nº Folha: 1 de 2	
		Emissão: 05/03/2008	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – Pescado Fermentado.				

1. Objetivo: Obtenção de pescado fermentado para aulas práticas.

2. Descrição: este procedimento deve ser adotado sempre que se deseja realizar a fermentação 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:

A anchovagem consiste em um processo misto, no qual as enzimas do pescado e dos micro-organismos atuam em conjunto sobre os diversos substratos. Consiste em um método que transforma substâncias orgânicas em componentes simples através da ação de enzimas e micro-organismos. A ação das enzimas é parte essencial para promover maciez ou maturação dos produtos fermentados.

5. Equipamentos e Utensílios:

- 5.1. baldes ou bandejas;
- 5.2. peso para prensagem;
- 5.3. facas;
- 5.4. tábuas de plástico rígido;
- 5.5. copos de vidro;
- 5.6. recravadeira.

6. Procedimento:

- 6.1. Pesar os peixes (exemplo: sardinha);
- 6.2. Lavar em água corrente;
- 6.3. Drenar em papel toalha;

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
--	--

	Procedimento Operacional Padronizado (POP) de Análises Físico-Químicas	Documento nº 03	Nº Folha: 2 de 2	
		Emissão: 05/03/2008	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – Pescado Fermentado.				

- 6.4. Acomodar em baldes em camadas de peixes e de sal mais condimentos;
- 6.5. Colocar um volume com peso sobre o sistema;
- 6.6. Deixar fermentar por pelo menos 60 dias;
- 6.7. Lavar os peixes em água corrente um a um;
- 6.8. Promover o acabamento para obtenção dos filés;
- 6.9. Colocar em copos de vidro;
- 6.10. Cobrir com óleo comestível aquecido;
- 6.11. Recravar a tampa dos copos;
- 6.12. Manter ao ambiente.

7. Proporção de sal mais condimentos:

Para 1 Kg de peixe:

- 7.1. 200g de sal refinado;
- 7.2. 8,5g de açúcar;
- 7.3. 8,5g de pimenta do reino;
- 7.4. 1,4g de pimenta branca;
- 7.5. 1,4g de noz moscada;
- 7.6. 8,5g de pimenta doce ou páprica;
- 7.7. 1,4g de cravo da índia moído;
- 7.8. 5 folhas de louro;
- 7.9. 0,5g de ácido benzóico;
- 7.10. 0,5g de nitrato de sódio.

Misturar todos os ingredientes.

8. Referência:

OETTERER, M.; PERUJO, S. D.; GALLO, C. R.; FERRAZ DE ARRUDA, L.; BORGHESI, R.; CRUZ, A. M. P. Monitoring the sardine, *Sardinella brasiliensis*, fermentation process to obtain anchovies. **Scientia Agricola**. v.60, n.3, p., 2003.

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
---	---