
	Procedimento Operacional Padronizado (POP).	Documento nº 01	Página: 1 de 2	
		Emissão: 05/03/2008	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – Pescado Salgado e Seco.				

1. Objetivo: obtenção de pescado salgado e seco para aulas práticas.

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



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

4. Princípio: o processo de salga e secagem consiste em um dos métodos mais antigos para a conservação de alimentos; confere sabor característico ao pescado. O sal, ao penetrar no tecido muscular do peixe, promove a saída de água por osmose, evitando assim, que a água presente no alimento esteja disponível para o crescimento microbiano e para sua utilização em reações químicas e enzimáticas e que deterioram o alimento. Esse processo osmótico é considerado findado quando não mais se observa a saída de água. O mesmo ocorre com o processo de secagem, o qual objetiva promover maior vida útil aos alimentos devido à remoção de umidade.

5. Equipamentos e Utensílios:

- 5.1. mesa processadora;
- 5.2. tábuas;
- 5.3. facas
- 5.4. prensa;
- 5.5. secador de armário;

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

	Procedimento Operacional Padronizado (POP).	Documento nº 01	Página: 2 de 2	
		Emissão: 05/03/2008	Revisado: 02/06/2015	
Aulas Práticas – Pescado Salgado e Seco.				

6. Procedimento:

- 6.1. Pesar os peixes (exemplo: curimatá);
- 6.2. Lavar em água corrente;
- 6.3. Colocar os peixes em mesa processadora, descabeçar e eviscerar;
- 6.4. Lavar em água corrente e espalmar – abrir em formato triangular;
- 6.5. Aplicar o sal, anteriormente preparado, por esfregadura em toda a superfície;
- 6.6. Montar a prensagem e manter por cerca de 2 horas;
- 6.7. Colocar em secador de armário, a temperatura de 45 °C, até peso constante;
- 6.8. Armazenar ao ambiente.

7. Funcionamento do secador de armário:

- 7.1. Ligar o aparelho na tomada (verificar a voltagem)
- 7.2. Regular a temperatura para 45° C.

8. Preparo do sal:

- 8.1. Secar o sal grosso comercial, em estufa a 105 °C por 30 minutos
- 8.2. Moer para diminuir a granulação, se necessário;
- 8.3. Adicionar o antioxidante (BHT ou BHI) ao sal na proporção de 0,01 % do peso do peixe espalmado;
- 8.4. A quantidade de sal preparada deve ser de 30 % em relação ao peso do peixe espalmado;
- 8.5. Exemplo: 1 Kg de peixe, 300 g de sal, 0,1 g de antioxidante.

9. Referência:

FERREIRA, S.O.; OETTERER, M. **Agroindústria de pescado: salga, defumação e anchovagem**. Piracicaba: ESALQ, 1992. 24p. (Série Produtor Rural. Informativo técnico, 6).

OETTERER, M. **Curso de conservação e tecnologia do pescado de água doce**.

SEBRAE: Cursos Agrozootécnicos. Piracicaba: SEBRAE, 1994. 24 p.

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