

AULA PRÁTICA DE ENLATADO PARA VERIFICAÇÃO DE FRAUDE, NA DISCIPLINA DE HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Maria Tereza Martins Sousa, Larissa dos Santos Nunes, Robério Mires Freitas, Oscarina Viana de Sousa, Fancisca Gleire Rodrigues de Menezes, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

O objetivo do alimento enlatado é proporcionar praticidade e conveniência em um alimento devidamente processado, que seja capaz de permanecer armazenado por um período razoável, conseguindo manter através dos devidos processos suas propriedades nutricionais, sem trazer riscos à saúde de seus consumidores. O produto deve condizer com as normativas desenvolvidas com o propósito de assegurar ao consumidor um alimento de qualidade. Sendo assim, a aula pratica ofertada no Departamento de Engenharia de Pesca no curso de Higiene e Controle de Qualidade do Pescado visa demonstrar aos alunos a importância da análise deste tipo de processamento alimentício que tem ganhado popularidade no Brasil. A aula teve como objetivo a capacitação dos alunos de forma que fosse possível analisar e identificar os padrões envolvidos no processamento de enlatados de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 45, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2011 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conservas de Peixes. Dessa forma, amostras enlatadas de sardinha com molho de tomate, atum em óleo comestível, atum em molho e sardinha em óleo foram obtidas no mercado local e tiveram suas características externas e internas analisadas, de acordo com as especificações exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O pescado enlatado também foi analisado, sendo observado a presença ou ausência de vísceras, escamas soltas e mutilações no interior da lata. Após a análise dos deméritos, foi possível concluir que todas as latas analisadas estavam de acordo com as especificações exigidas, confirmando a eficiência do processo de enlatamento.

Palavras-chave: sardinha. fraude. saúde alimentar. legislação.