

A QUALIDADE NA CADEIA DE PRODUÇÃO DO PESCADO

XXXI Encontro de Iniciação à Docência

Camila Andrade Alves, Bartolomeu Warlene Silva de Souza

A presente pesquisa leva em consideração o aumento do consumo de pescado no Brasil e no mundo e a exigência dos consumidores, que têm buscado cada vez mais um produto inócuo, nutritivo e de alta qualidade, fator que tem gerado a necessidade de uma comercialização que atenda essas características. Existem diversas etapas presentes na cadeia de produção do pescado, oriundos tanto da pesca como da aquicultura, que impactam na qualidade final do produto, e muitas vezes são desconhecidas pelo público em geral. A partir dessa contextualização, foi possível pensar em questionamentos relevantes sobre a temática. Posto isso, o objetivo deste trabalho foi expor e levar um conhecimento geral das principais etapas e processos que impactam a qualidade do pescado ao longo da sua cadeia de produção. A metodologia utilizada foi relacionada a pesquisas em trabalhos acadêmicos sobre o tema e na exposição dos conhecimentos adquiridos na disciplina de ciência do pescado. Como resultado foi observado que as principais etapas que interferem na qualidade do pescado são o método de captura ou despesca, abate, transporte e estocagem, destacando como cada uma delas impacta na preservação da qualidade. No caso do abate, segundo Poli et al. (2005) a dor e o estresse ao longo do processo faz com que ocorra redução das reservas de glicogênio e aumento do nível de ácido lático da musculatura dos peixes, isso faz com que o pH da carne fique baixo, acelerando a degradação do pescado pela liberação de enzimas proteolíticas, ou seja, o método de abate interfere na qualidade final do produto, pois o estresse causado antes e durante o abate é inversamente proporcional ao tempo de prateleira do pescado. Com isso, foi possível concluir que se as etapas citadas não forem realizadas adequadamente ocorrerá perda na qualidade do produto, que pode desencadear impactos no valor comercial e baixa preferência do consumidor.

Palavras-chave: QUALIDADE DO PESCADO. CONSUMIDOR. PRODUÇÃO DE PESCADO.