



## INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR

### CONSUMO DE BACALHAU NA SEMANA SANTA

#### CUIDADOS NA HORA DA COMPRA



A semana santa se aproxima e com ela a comercialização de produtos para produção da famosa torta capixaba, além da tradicional bacalhoadada. A Vigilância Sanitária do município da Serra destacou algumas informações importantes sobre o bacalhau, um dos principais ingredientes da saborosa torta e de pratos típicos tradicionais nesta época do ano.

O que é o bacalhau?

Do ponto de vista técnico, entende-se por peixe salgado e seco o produto elaborado com peixe limpo, eviscerado, com ou sem cabeça e convenientemente tratado pelo sal (cloreto de sódio), não devendo conter mais de 40% de umidade para as espécies consideradas gordas, tolerando-se 5% a mais para as espécies consideradas magras.

Dentro destas características, existem 5 tipos diferentes de peixes salgados secos no mercado brasileiro: *Gadus morhua* (Cod), *Gadus macrocephalus*, Saithe, Ling e Zarbo. As duas primeiras espécies são conhecidas como bacalhau, sendo as demais consideradas peixe salgado seco tipo bacalhau salgado seco.

A característica da carne do bacalhau é clara e bonita, podendo algumas espécies possuírem uma carne mais escura.

Porem, algumas características devem ser observadas nestes peixes, que revelam não conformidades encontradas e portanto, se apresentá-las, não deve ser consumido.

São elas :

**BOLOR-** pontos escuros que caracterizam o crescimento de fungos no alimento. Causado pelo excesso de umidade ou calor excessivo.



**VERMELHÃO:** A carne do bacalhau geralmente de cor clara, pode apresentar uma área avermelhada que indica o desenvolvimento da bactéria: *Halococcus*, resultante da armazenagem incorreta, com conseqüente perda e ganho de umidade ou calor excessivo.



**DETERIORAÇÃO.** Apesar de não causar nenhuma alteração visível, a ação de bactérias deteriorantes irão agir no produto, sendo perceptível por meio do:

- Tato, apresentando limosidade superficial e amolecimento da carne;
- Olfato, causando odor desagradável (odor pútrido).

***Como conservar o bacalhau em sua casa:***

Para conservar as características do bacalhau, é recomendado que o mesmo seja dessalgado imediatamente após a compra. Deve-se observar as orientações sobre forma de conservação constantes da embalagem, mantendo-se atento ao prazo de validade.

Para congelar o bacalhau seco salgado, primeiramente é necessário dessalgá-lo. Logo após, enxugue o bacalhau com papel absorvente, apertando-o levemente para secar um pouco. Pincele com um bom azeite toda a superfície, para impedir o ressecamento provocado pelo gelo. Guarde no freezer em um vasilhame bem fechado.

Fonte: Cartilha Orientativa - Comercialização de pescado salgado e Pescado salgado seco- ANVISA