



GUIA DO COMPRADOR DE CAMARÃO



SUMÁRIO

Ítem	Pág.
Apresentação	1
Como reconhecer o camarão fresco	2
Alergia à crustáceos	5
Classificação do camarão inteiro	6
Classificação da cauda de camarão	8
Classificação do camarão sem casca	10
Conservação do camarão	14

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

A produção brasileira de camarões possui um grande potencial de expansão, o que trará novas oportunidades de geração de emprego e renda e a oferta de alimentos saudáveis para o consumidor brasileiro. No entanto, a expansão desta produção depende do aumento do consumo no mercado brasileiro e para isto é necessário envidar esforços para ampliar a base de consumo e oferecer produtos com qualidade assegurada.

O mercado nacional do pescado pode ser caracterizado pela falta de padronização de produtos, baixa qualidade e agregação de valor e o conhecimento limitado acerca dos padrões comerciais, forma de conservação e utilização do pescado.

O PROAQUA surgiu da necessidade de educar os processadores, comerciantes e consumidores quanto aos padrões de qualidade utilizados no mercado formal do camarão, utilização além da promoção comercial dos produtos de camarão e seus benefícios para a saúde.

A presente versão, é uma versão reduzida da versão completa que se encontra em elaboração.

EQUIPE RESPONSÁVEL

Rodrigo Antonio Ponce de Leon Ferreira de Carvalho¹

Karla Suzanne F. S.C. Damasceno²

Wanessa Moura Tavares³

Yasmim Pessoa⁴

¹Docente do Curso Técnico em Aquicultura da EAJ e da Engenharia de Alimentos / UFRN

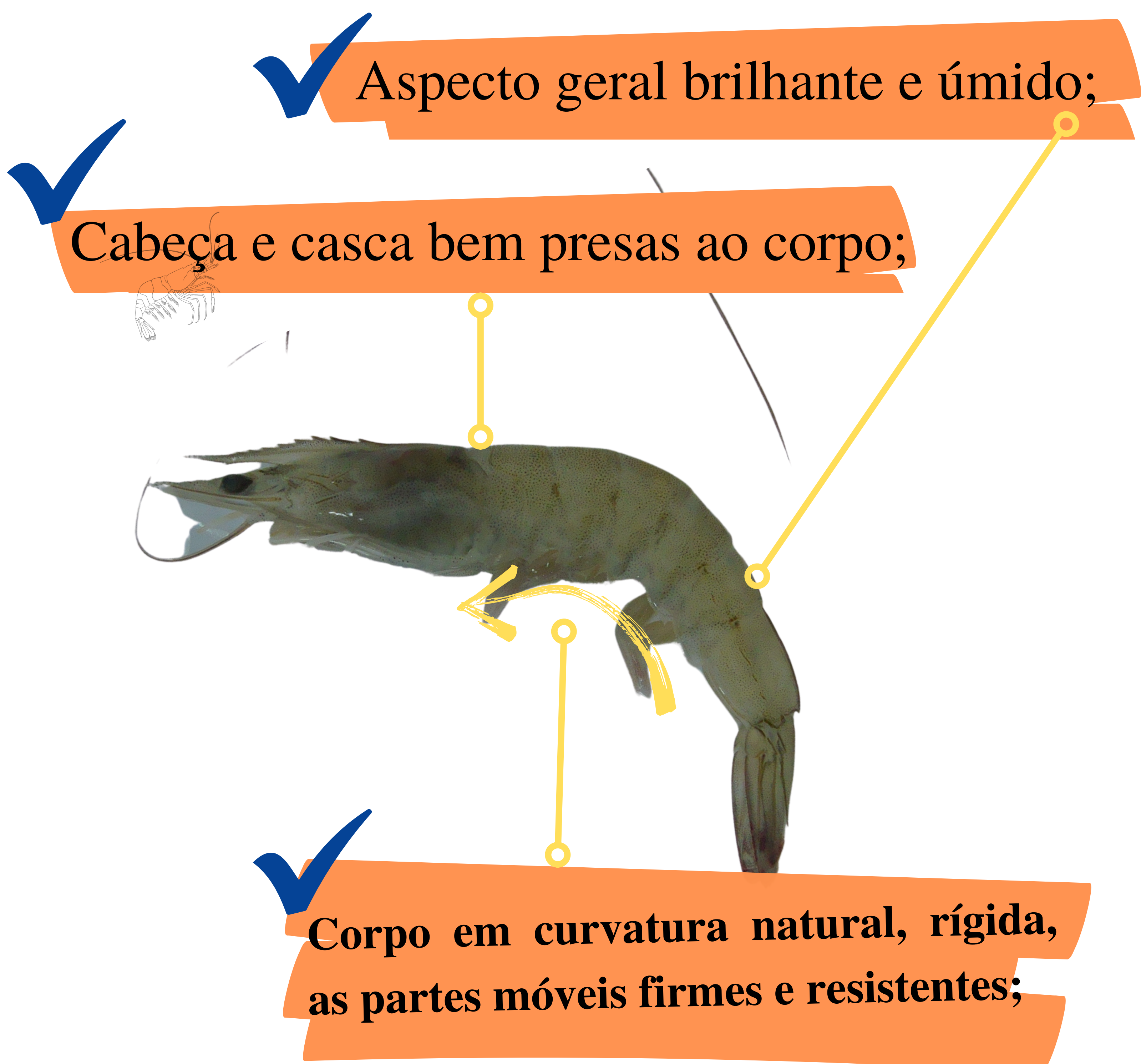
²Docente do Departamento de Nutrição DNUT / UFRN

³Discente do Curso de Engenharia de Alimentos / UFRN

⁴Discente do Curso de Nutrição / UFRN

Como reconhecer o frescor ?

CAMARÃO INTEIRO

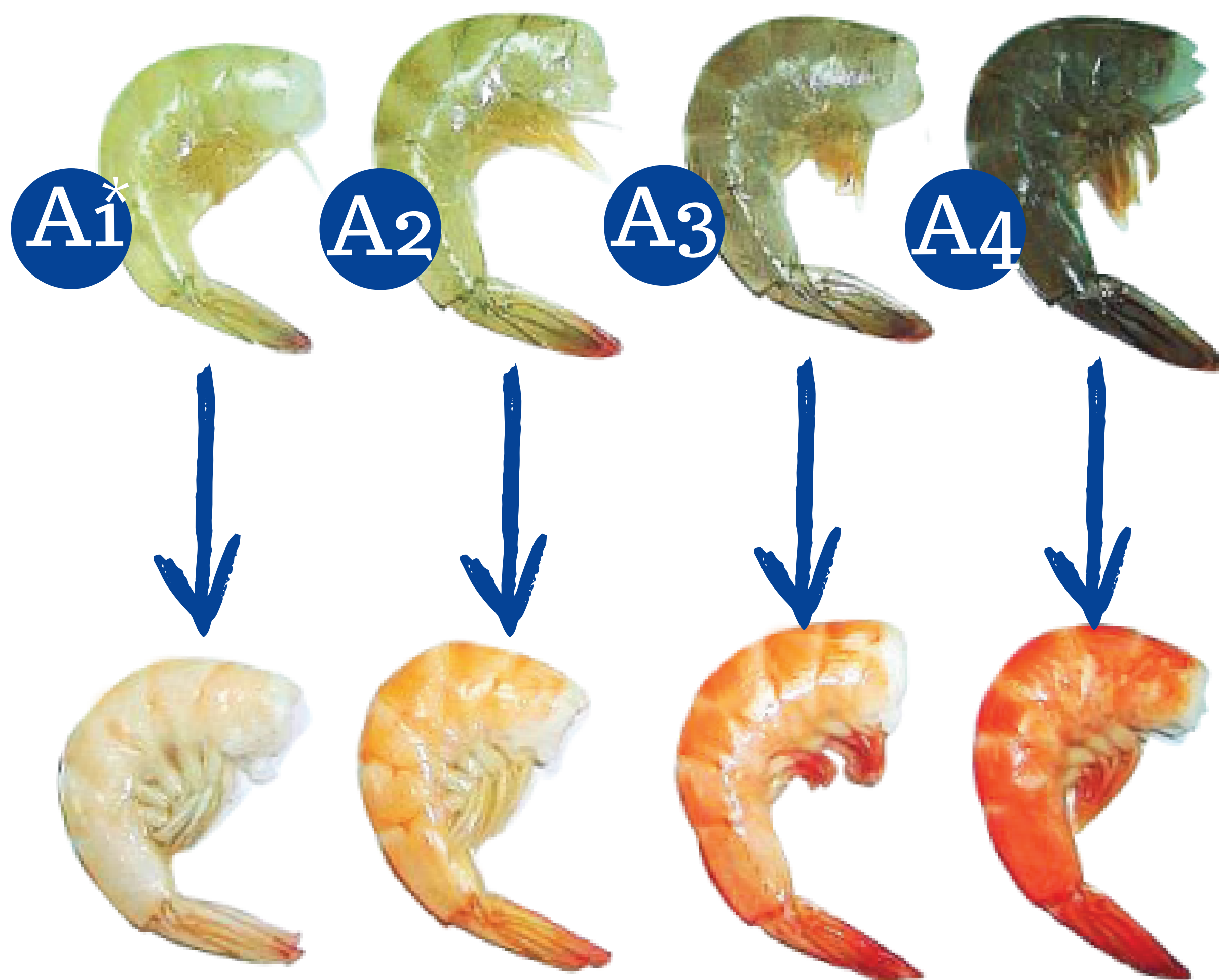




Coloração própria da espécie, amarelado, cinza esverdeado, marrom;



As cores do camarão cru podem variar



Estes camarões depois de cozidos vão ficar assim!

***A1, A2, A3 e A4 são os códigos utilizados comercialmente para diferenciar as cores do camarão.**



Ausência de manchas escuras ou coloração vermelha na cabeça;

Coloração vermelha na cabeça



Manchas escuras*



Odor e sabor agradáveis.



***As manchas escuras, também conhecidas como “melanose” são causadas por um processo natural de oxidação enzimática. A melanose não afeta a saúde do consumidor, apenas a aparência do camarão.**

Como reconhecer o frescor ?

CAMARÃO SEM CASCA



✓ Aspecto geral brilhante e úmido, sem sinal de desidratação;

✓ Coloração natural, cinza claro esbranquiçado;

✓ Odor suave e natural;

✓ Sabor suave, textura firme, elástica, succulento

ALERGIA Á CRUSTÁCEOS



O principal alérgeno encontrado nos crustáceos é a proteína tropomiosina presente nas células e que resiste ao calor do cozimento e segue causando reações alérgicas. As reações causadas pela tropomiosina são mais comuns em adultos e se manifestam em menos de duas horas após a ingestão através de reações respiratórias e síndrome da alergia oral. As reações também se dão por contato através da pele e a inalação das proteínas dispersas no vapor do cozimento.

Para quem consome crustáceos, a reação alérgica também pode ser causada pela exposição aos sulfitos de sódio, um aditivo usado para prevenir a melanose (mancha escura que se desenvolve na casca dos crustáceos exposto a temperaturas altas por muito tempo). Entre as reações alérgicas associadas aos sulfitos se incluem a broncoconstrição em pacientes asmáticos, dermatites, dor abdominal e diarreia, entre outras.

A prevenção das reações alérgicas por consumo de crustáceos deve ser feita consultando um médico para avaliar a sua alergia à crustáceos e consumir camarões processados em frigoríficos certificados pelos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Classificação:

Os camarões são tão pequenos que são vendidos em quantidade ou peças por quilo.

Camarão Inteiro

O camarão inteiro é classificado como a quantidade média de camarões existentes em um quilo. O seu mercado principal é a Europa.



Os franceses e espanhóis adoram consumir o camarão inteiro da forma mais natural possível, da cabeça até a ponta da cauda!

Um camarão na mesma classificação deve ter o mesmo tamanho, sempre!



Imagem de Hervé Lucien Brun

Como se classifica o camarão inteiro?

Para o camarão na classificação 80/100, existem em média 90 unidades em um quilograma.

O peso médio de cada camarão na classificação 80/100 é igual a 11 gramas.

O número de unidades e o peso médio não devem variar muito nas embalagens.

Cálculo da classificação:

Cálculo do peso médio:

$$\frac{(80 + 100)}{2} = 90$$

✓

$$\frac{1000}{90} = 11,11 \text{ g}$$

✓

Tabela de classificação do camarão inteiro

CLASSIFICAÇÃO	UNIDADES POR KG	PESO MÉDIO (GRAMAS)
40/50	45	22,2
50/60	55	18,2
60/70	65	15,4
70/80	75	13,3
80/100	90	11,1
100/120	110	9,1



Existem classificações acima e abaixo não incluídas nesta tabela

O rótulo também deve conter o número total de camarões na embalagem

Cauda do Camarão

O mercado dos Estados Unidos utiliza a libra como unidade de peso. 1 libra = 454g

A cauda de camarão, ou camarão sem cabeça, é classificado como a quantidade de peças de camarão em uma libra (lb), 454g.



Isto porque este tipo de camarão é mais comercializado nos Estados Unidos.

A cauda do camarão se aplica a pratos nos quais a casca tanto protege a carne do camarão em um preparo como o alho e óleo, ou um camarão grelhado, como ajuda a preservar o sabor da carne do camarão

Como se classifica a cauda de camarão?

Para cauda de camarão na classificação 41/50, existem em média 45 caudas em uma libra, ou 454 gramas.

O peso médio de cada cauda de camarão na classificação 41/50 é igual a 10,1 gramas.

O número de unidades e o peso médio não devem variar muito nas embalagens.

Cálculo da classificação: **Cálculo do peso médio:**

$$\frac{(40 + 50)}{2} = 45$$

✓

$$\frac{454}{45} = 10,1 \text{ g}$$

✓

Tabela de classificação da cauda do camarão

CLASSIFICAÇÃO	UNIDADES POR LIBRA	PESO MÉDIO (GRAMAS)
31/35	33	13,8
36/40	38	11,9
41/50	45	10,1
51/60	55	8,3
61/70	65	7,0
71/90	80	5,7
91/110	100	4,5



Existem classificações acima e abaixo não incluídas nesta tabela
O rótulo na embalagem também contém o número total de camarões.
Basta dividir o peso pelo total de camarões e obter o peso médio.

Camarão sem casca

Assim como a cauda de camarão, a classificação do camarão sem casca, ou filé de camarão também se dá em **peças por libra**. 1 libra é igual a 454 g.

O camarão sem casca é uma apresentação bastante consumida em todo o mundo.



O camarão sem casca é o produto mais versátil para a cozinha porque pode ser preparado de diferentes formas. Escolha a melhor apresentação, pré-cozido, eviscerado ou não, espalmado, com ou sem rabinho e sucesso nos seus pratos. Conheça as apresentações dos produtos de camarão a seguir.

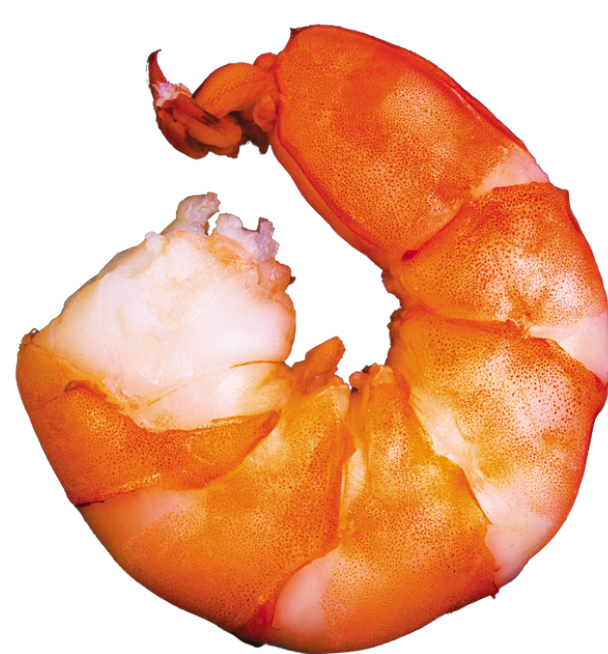
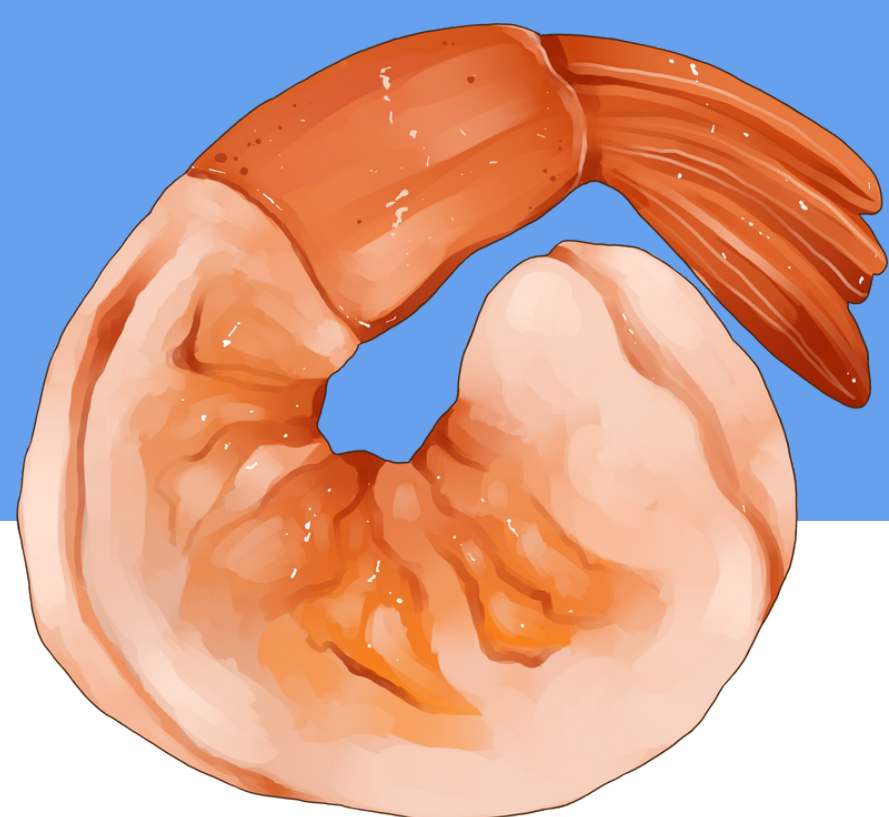
Formas de apresentação do camarão sem casca, ou filé de camarão:

PUD (Peeled Undeveined): Camarão sem cabeça, totalmente descascado com vísceras.

P&D (Peeled and Deveined): Camarão sem cabeça, descascado e eviscerado através de um corte superficial no dorso.

P&D Tail On: Camarão sem cabeça, descascado, eviscerado, somente com a ponta do rabo (cauda).

P&D Tail Off: Camarão sem cabeça descascado e eviscerado, sem telson.



PUD



PUD Tail on



P&D Tail on

O P&D, descascado e eviscerado, é a melhor opção para quem não gosta do camarão com as vísceras



**P&D Tail on
borboleta ou
butterfly**

Tabela de classificação do camarão sem casca, ou filé de camarão

CLASSIFICAÇÃO	UNIDADES POR LB	PESO MÉDIO (GRAMAS)
31/35	33	13,8
36/40	38	11,9
41/50	45	10,1
51/60	55	8,3
61/70	65	7,0
<u>71/90</u>	<u>80</u>	<u>5,7</u>
91/110	100	4,5



Existem classificações acima e abaixo que não foram incluídas nesta tabela
O rótulo também deve conter o número total de camarões na embalagem

Como se classifica o camarão sem casca?

Para o filé de camarão na classificação 71/90, existem em média 80 peças, ou filés, em 1 libra, ou 454 gramas.

O peso médio de cada filé de camarão na classificação 71/90 é igual a 5,7 gramas.

A variação do número de unidades e do peso médio de um camarão sem casca nas embalagens deve ser menor do que 5%.

Veja o exemplo da forma de calcular:

Cálculo da classificação:

$$\frac{(70 + 90)}{2} = 80$$

✓

Cálculo do peso médio:

$$\frac{454}{80} = 5,7 \text{ g}$$

✓



É isso mesmo que você está pensando! Não precisa pôr o número 1 nesta conta!



ATENÇÃO

Algumas empresas classificam como **Finished count**, que significa a classificação do camarão após ser descascado.



Como saber a classificação do seu camarão:

1º Pese 454 gramas do conteúdo da embalagem

2º Conte o número de unidades

3º Confira se corresponde à classificação declarada em peças por libra

Exemplo: Na embalagem está indicado “camarão sem casca” e a classificação 36/40. A sua contagem deve apresentar 38 peças em uma libra. O peso médio do filé deve ser 11,9 g.

Se há mais camarões por libra do que escrito na embalagem, se trata de um camarão sem casca classificado como “From Count”.

A maioria dos camarões descascados são comercializados como **From Count**, o que significa a classificação ou contagem da cauda do camarão antes do descasque.

CLASSIFICAÇÃO	UNIDADES POR LIBRA	PESO MÉDIO (GRAMAS)
41/50	45	10,1
51/60	55	8,25

Neste caso, uma embalagem com camarão sem casca com a classificação 41/50 declarada no rótulo apresentará mais do que 45 peças, geralmente uma classificação abaixo, neste caso o 51/60, e o número de peças próximo a 55 unidades por libra.

Ou seja, o produto foi comercializado como 41/50, porque esta era a classificação do camarão sem cabeça que foi descascado, perdeu peso e virou um 51/60. O peso da cauda era 10,1g e sem casca ficou 8,25g

Conservação do camarão

Segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Camarão Fresco e Congelado do MAPA (IN 23/2019)

Fresco: produto cru, conservado pela ação do gelo, ou métodos de efeito similar, e mantido em temperaturas próximas à do derretimento do gelo.

Resfriado - é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Congelado - produto cru, parcialmente cozido ou cozido, congelado rápido, ou seja, de $-0,5^{\circ}\text{C}$ a -5°C em menos de 2 horas até atingir e permanecer em temperaturas iguais ou abaixo (mais frias) que -18°C .

Glaseamento ou glase

Aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do camarão congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e desidratação.

A camada de glase, ou gelo, não pode representar mais do que 20% do peso total do produto.

O peso líquido declarado na embalagem corresponde ao camarão apenas e não deve incluir o gelo.

Por exemplo:

Uma embalagem contendo o peso líquido de 1 kg de camarão sem casca congelado deve conter 1 kg de produto e no máximo 200 g de gelo.

Não pague por gelo no lugar do camarão! É fraude!

GOSTOU DO CONTEÚDO?



CURTA



COMENTE



SALVE



COMPARTILHE

LABORATÓRIO E UNIDADE DE PROCESSAMENTO DO PESCADO



@PROAQUAUFRN

proaqua963@gmail.com