

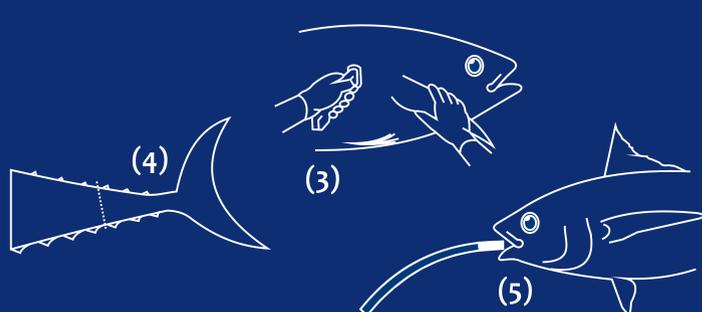
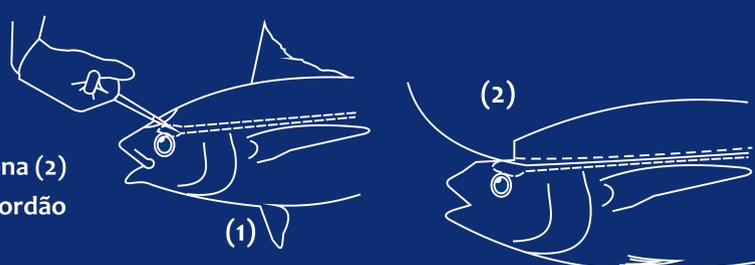
Abate, Manuseamento e Conservação de Atuns

A forma como é tratado o pescado aumenta a sua qualidade bem como os preços de venda. Os mercados são cada vez mais exigentes pelo que é altamente aconselhável a utilização das seguintes técnicas.

ATENÇÃO: Empicheirar sempre pela cabeça ou boca e nunca pelo lombo.

1 - MORTE CEREBRAL

- * Destruir o cérebro com espigão na zona entre os olhos (1)
- * Fazer um corte triangular com uma faca na mesma zona (2)
- * Introduzir um arame de inox no corte e ao longo do cordão nervoso dorsal (2)

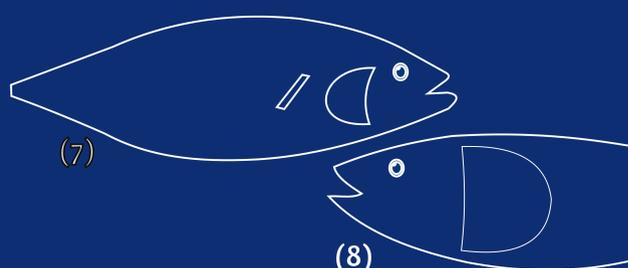
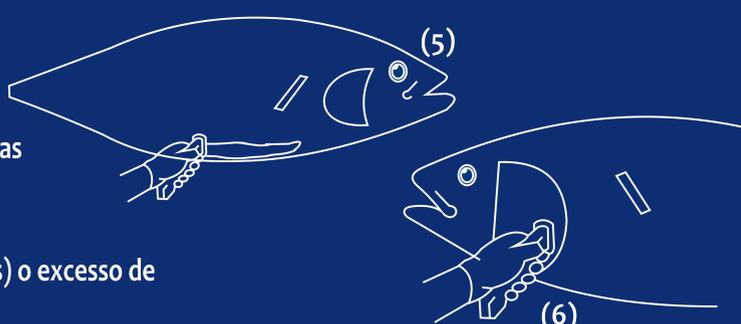


2 - SANGRAMENTO

- * Realizar cortes atrás da base das barbatanas peitorais (3)
- * Fazer um corte transversal entre a 3.ª e 4.ª pínulas (4)
- * Bombear água salgada pela boca ou por perfuração opercular durante 30 segundos (5)

3 - EVISCERAMENTO

- * Efetuar corte da cavidade abdominal a partir do anus (5)
- * Remover parte do opérculo e cortar a membrana que une as branquias à cabeça do peixe (6)
- * Remover de uma só vez as branquias e todas as vísceras
- * Limpar manualmente (sem utilizar instrumentos cortantes) o excesso de gordura e restos de vísceras na cavidade abdominal



4 - CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

- * Cortar todas as barbatanas (7)
 - * Lavar o peixe e suas cavidades com água salgada (8)
 - * Encher as cavidades com gelo
- * Armazenar o pescado envolto em gelo, se possível revestido com película

SESSÃO PÚBLICA
ARMADORES E PESCADORES

2 de abril
10h00 – 17h00

LOCAL:

Auditório do Centro Cívico de Santa Clara

* Valorizar os produtos locais permite enfrentar os desafios económicos do setor da pesca.

* Maximizar o valor da produção consiste em adaptar o produto ao mercado existente.

* Desenvolver um mercado de exportação premium de elevada qualidade.



GOVERNO
DOS AÇORES