

Avaliação da Primeira Recepção de Peixe de Cabo Verde -Indupesca-



Bruno Pernas

Azambuja, 02 de Abril de 2011

1. Acondicionamento

O pescado chegou ao armazém em caixas de esferovite fechadas, à semelhança do verificado no restante pescado transportado de avião. As caixas encontram-se identificadas na tampa (Figura 1) e são desenhadas setas a indicar o topo, o que facilita na percepção da sua orientação (Figura 2).

A distribuição do pescado nas caixas é homogénea, sendo realizada com a barriga para cima e de um modo geral, com duas bolsas de gelo (Figura 3) e as unidades envoltas em folha plástica (Figura 4). Porém, encontraram-se caixas em que os peixes não se encontravam envoltos em folha plástica (Figura 5) e que as bolsas eram maiores, individuais e fechadas com um nó, ao contrário das restantes que se apresentavam termoseladas.

O comportamento da resistência do gelo à viagem foi heterogênea, notando-se bolsas com apenas com água e outras com o gelo, praticamente, intacto. Em algumas caixas detetou-se a existência de acumulação de água (Figura 6), devido à perda de água das bolsas de gelo. Esta água apresentava-se ligeiramente turva e sem odor anormal.

As espécies acondicionadas possuem várias saliências espinhosas, pelo que o seu acondicionamento com a barriga para cima é uma defesa na proteção da bolsa plástica de gelo. No entanto, pode proporcionar a acumulação de água no interior da cavidade abdominal e provocar alterações sensoriais, situação que não se verificou.



Figura 1

Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6

2. Cantarilho

O principal artigo recepcionado foi o cantarilho (cerca de 380Kg), verificando-se a existência de, pelo menos, duas espécies diferentes, apesar de estar mencionada unicamente a espécie *Helicolenus dactylopterus*, que não era a mais representativa. Desta forma, foram identificadas as seguintes espécies: *Helicolenus dactylopterus* (Figura 7) e *Pontinus kuhlii* (Figura 8).



Figura 7



Figura 8

A espécie *Helicolenus dactylopterus* é a que, habitualmente, recebemos dos Açores e legalmente pode ser comercializada com as seguintes denominações comerciais: Cantarilho, Cantarilho-legítimo, Boca-negra, Cantarilho-do-Atlântico e Cantaril. Por sua vez, a espécie *Pontinus kuhlii* pode assumir como denominações comerciais: Cantarilho, Cantarilho-requeime, Requeme, Bagre e Cântaro, sendo estas duas últimas autorizadas, apenas, na Região Autónoma dos Açores.

Foram, ainda, recepcionadas unidades aparentemente diferentes (Figura 9), com características morfológicas ligeiramente diferentes do Cantarilho-requeime, que foram interpretadas como tal, devido à semelhança e parecer as diferenças provocadas pelo crescimento da espécie, uma vez que estas eram maiores e por isso pode dever-se ao crescimento e evolução da espécie.

O calibre do cantarilho não era homogéneo, apesar de se encontrar separado por caixa, no entanto identificaram-se unidades entre 300gr e 3Kg. Para o cantaril proveniente dos Açores o calibre definido são as 500gr, calibre que me parece adequado e que deve ser considerado para espécie, devido à elevada relação entre a cabeça e o resto do corpo. A Figura 10 evidencia que uma unidade com cerda de 300gr (um pouco menos) cabe na palma da minha mão.



Figura 9



Figura 10

De um modo geral, o cantarilho apresentava um bom nível de frescura, barriga com peritoneu aderente e firme (Figura 11), olhos limpos (Figura 12) (o facto de ser um peixe de profundidade faz por vezes opar a córnea durante o percurso até à superfície, podendo reduzir o aspetto comercial do pescado), pele brilhante, guelra encarnada (Figura 13) e odor característico.



Figura 11



Figura 12

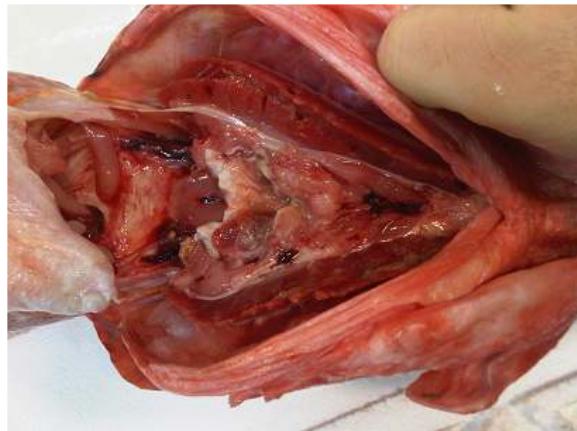


Figura 13

As unidades maiores apresentavam-se todas evisceradas, sendo o modo de evisceração diferente do identificado noutras origens. Este modo de evisceração expõe menos a barriga, uma vez que sofre um corte mais pequeno, o que poderá ser vantajoso para estas espécies de barriga flácida. No entanto, a separação inferior da cabeça com o corpo irá expor mais a guelra a contaminações e oxidações o que se poderá traduzir numa menor vida útil durante a sua exposição.

Por outro lado, as unidades pequenas não se apresentavam na sua maioria evisceradas, não me parecendo que seja um factor negativo para estas unidades. Porém, há a referir que foram retiradas algumas unidades por apresentarem pontos negativos que deverão ser corrigidos:

- Unidades sem escama, moles e sem cor (Figura 14),
- Guelras com cheiro ou com alteração de cor (Figura 15),
- Barrigas verdes, com cheiro e/ou em decomposição (Figura 16).



Figura 14



Figura 15



Figura 16

3. Rascasso

O rascasso (Figura 17) foi a segunda espécie recepcionada (cerca de 53,9Kg), exibindo unidades entre as 800gr e os 2Kg. Tal como, o cantarilho apresentava um bom nível de frescura, barriga com peritoneu aderente e firme (Figura 18), olhos limpos (Figura 19), pele brilhante, guelra encarnada (Figura 20) e odor caraterístico.

Todas as unidades apresentavam-se evisceradas, com o mesmo método evidenciado nas unidade maiores de cantarilho.



Figura 17



Figura 18



Figura 19



Figura 20

4. Correções e Oportunidades de Melhoria

Após a avaliação do pescado é possível identificar alguns pontos que carecem de especial, por serem situações incorretas ou mais valias para a operação/comercialização:

- Identificar a espécie embalada de lado, permitindo a sua visualização sem que sejam removidas as caixas superiores e consequentemente um separação mais expeditas das espécies..
- A utilização de tecido absorvente no fundo das caixas (caso o teste a realizar com o Senegal se revele positivo), de modo a eliminar a água existente. Ou a utilização de *gel-pack* à semelhança do pescado proveniente dos Açores.
- Homogeneizar o acondicionamento, definindo se as unidades deverão ser todas envoltas em plástico ou em que condições essa situação não se justifica.
- Corrigir a espécie de cantarilho entregue e isolar as espécies por caixa.
- Equacionar a possibilidade de criação de um código para esta espécie de cantarilho, ou alterar a designação atual de Cantaril para Cantarilho.
- Esclarecer junto do fornecedor se o Cantarilho maior e semelhante ao Catarilho-requeime, é a mesma espécie ou outra diferente.
- Definir o calibre do pescado adquirido, sendo que o do Cantarilho foi definido conjuntamente com a comercial como sendo superior a 500gr.
- Explicar ao fornecedor que não são admitidas unidades, sem firmeza muscular, moles, sem escama, com lesões evidentes e com barriga em decomposição, com cheiro ou alteração de cor e guelras catanhas e/ou com cheiro anormal.
- Definir a partir de que calibre as unidades deverão ser evisceradas.