

HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PESCADO: UMA ANÁLISE DOS HÁBITOS DOS PESCADORES DA CIDADE DE XIQUE-XIQUE – BA

Ianca Carneiro de Carvalho

Graduando em Engenharia Sanitária e Ambiental na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. e-mail: ianca_carvalho.30@hotmail.com

Janice de Souza Santos

Graduando em Engenharia de Pesca na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. email: jan2santos@gmail.com

Helder Batista Lopes dos Santos

Graduando em Engenharia de Pesca na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. email: helderbls.ba@gmail.com

Tulio Rodrigues Feitosa Silva

Graduando em Engenharia de Pesca na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. email: tuliofeitozza@hotmail.com

Wenderson Nascimento Bessa

Graduando em Engenharia de Pesca na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. email: wender-com@hotmail.com

Jeane Ferreira dos Santos

Graduando em Engenharia de Pesca na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. email: jeane.santos12@outlook.com

Joacy Vinicius Figueiredo da Silva

Graduando em Engenharia Sanitária e Ambiental na Universidade do Estado da Bahia- UNEB- Campus DCHT XXIV no município de Xique-Xique – BA. e-mail: joacytotal@gmail.com

Rita Maria Costa Wetler Tonini

Doutora em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Brasil (2011). Professora Visitante da Universidade do Estado da Bahia, Brasil. e-mail: ritinhaw@yahoo.com.br

RESUMO

O pescado é utilizado como fonte de alimento por proporcionar alto teor de proteínas. Entretanto, suas características organolépticas o torna um alimento altamente perecível. Dessa forma, exigir um método de conservação eficiente com relação às condições higiênico-sanitárias adotadas desde a despesca até a mesa do consumidor é essencial para evitar sua deterioração. Normalmente os pescadores utilizam o gelo como método de conservação, porém, caso o modo de processamento e manuseio desse gelo não seja adequado, pode se tornar um meio de contaminação do pescado; proporcionando assim, a proliferação de microrganismos que irão causar a degradação do pescado. Tal degradação, quando não identificada pode causar danos à saúde dos consumidores. A importância da conservação do pescado com total higiene não só durante a fabricação do gelo, mas também durante todas as etapas de manuseio é essencial para manter a qualidade do pescado. Com tais informações, este trabalho visou verificar o nível de higiene envolvido no processo de conservação do pescado, com base na avaliação dos hábitos higiênicos dos pescadores da cidade de Xique-Xique – BA.

PALAVRAS-CHAVE: Gelo, Microrganismos, Deterioração.

INTRODUÇÃO

Organismos aquáticos que podem ser utilizados na nossa alimentação são conceituados como pescados, entre os quais, cita-se: peixes, moluscos, crustáceos, anfíbios, répteis e mamíferos (BRASIL, 2009). O peixe é o pescado que possui uma das principais fontes de proteína do ser humano. Contudo, também é um dos alimentos mais propícios à deterioração devido à alta atividade de água, teor de gorduras insaturadas facilmente oxidáveis e, principalmente, por possuir um pH quase neutro (ANVISA, 2008). Assim, está propício à contaminação por diversos microrganismos, obtidos logo no ambiente aquático, ou durante o processo de despesca, transporte e comercialização. Para assegurar as

boas condições desse tipo de alimento é necessário conservar o produto sempre resfriado, ao longo do processo de manuseio, desde a retirada do seu ambiente natural até a destinação final. O gelo é frequentemente usado para manter o pescado resistente. Todavia, se a água que é usada para fabricar o gelo não for potável, seguindo os padrões recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), certamente ocorrerá a contaminação do produto durante o congelamento. O gelo também pode ser contaminado durante o manuseio, por pessoas que possuem doenças ou pela falta de higiene pessoal das mesmas, e durante a fabricação, por equipamentos higienizados de maneira incorreta (MINAMI,2008). Se o pescado possuir a presença de microrganismo, isso indica que em algum momento do manuseio houve erro de higienização, danificando as propriedades do produto que será fornecido para a população, colocando em risco a saúde dos consumidores (BARRETO et al. 2012).

OBJETIVOS

Avaliar os hábitos de higiene e os métodos de conservação do pescado utilizados pelos pescadores da colônia de pescadores da cidade de Xique-Xique – BA.

METODOLOGIA

Para a obtenção das informações necessárias à execução deste trabalho, foram entrevistados 41 pescadores na colônia de pescadores Z-37, localizada na cidade de Xique-Xique – BA no mês de maio de 2015, onde as entrevistas foram realizadas com o uso de questionário padrão.

As entrevistas foram feitas durante três dias por semana durante 15 dias, no período da manhã entre as nove e onze horas pelo fato de ser o horário de maior movimentação de pescadores na colônia. Os questionários foram conduzidos pelo entrevistador e as respostas foram anotadas e gravadas em áudio sob autorização dos entrevistados, para possíveis necessidades de conferência de dados.

As entrevistas compreenderam questionamentos para traçar um perfil dos pescadores filiados à citada colônia, e também perguntas acerca dos hábitos de pesca, tempo entre a despesca e a venda do pescado, tipo de conservação utilizado pelo pescador (caso houvesse). Procurou-se saber, ainda, se os pescadores consideravam importante a conservação dos peixes e o motivo de sua resposta a esta pergunta, entre outras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Entre os entrevistados, 15% possuem a faixa etária de 18 a 30 anos de idade, outros 13% apresentavam entre 31 e 40 anos, observou-se que 5% apresentou idade entre 41 e 50 anos, 6% de 51 a 60 e apenas 2% dos entrevistados possuíam 61 ou mais anos de idade. Observa-se que a maioria, conforme esperado, encontra-se no auge da vida produtiva, somando-se a faixa entre 18 e 30 anos com a faixa entre 31 e 40 anos, observa-se 28% da amostra. Não foram observados pescadores menores de 18 anos, pois não é possível se filiar à colônia antes da maioridade, no entanto, a grande maioria dos pescadores entrevistados afirmam que começaram a pescar ainda crianças, e que o ofício lhes foi passado pelos pais. Demonstrando assim, que a pesca não consiste só em uma forma de subsistência, mas também uma característica cultural.

Em relação à conservação 95% demoram mais do que 6 horas entre a captura e a venda dos peixes, sendo que 29% não utilizam nenhum tipo de conservação até que consiga vender os produtos, outros 66% utilizam gelo e 5% afirmaram usar sal. Denota-se que o período entre a captura e a venda é longo, e que a porcentagem de pescadores que não usam nenhum tipo de conservação é considerável, acarretando grandes riscos de contaminação e perda do produto, por ser um alimento altamente perecível. O gelo é o método de conservação mais empregado, sendo adquirido no frigorífico da própria cidade citada. Contudo, não são de conhecimento dos pescadores os hábitos de higiene aderidos para a produção desse gelo, que é de grande importância para assegurar que o gelo não se torne um meio de contaminação do produto. Mesmo com tantas inovações que podem ser utilizadas para a conservação de alimentos, 5% ainda usam o sal para a manter a qualidade do pescado, por não terem condições financeiras para adquirir o gelo ou por achar mais fácil de ser empregado, e mais eficiente. Em uma pesquisa feita em São Vicente e Itanhaém – estado de São Paulo foi constatado que 31% dos pescadores não utilizam gelo na embarcação no município de São Vicente, enquanto que em Itanhaém apenas 15% não o faz. Em São Vicente, dos pescadores que utilizam gelo desde a captura, 31% usam o gelo de origem não segura. Em Itanhaém a situação é mais preocupante, pois 66,7% utilizam gelo de origem duvidosa, sendo que a produção é caseira, sem garantia de higiene total (MACHADO, 2010).

Apesar da grande porcentagem de pescadores que não usam nenhum método de conservação, observou-se que 93% reconhecem a importância de utilizar algum método de conservação do pescado, afirmando que os peixes mantêm qualidade, demoram mais para estragar e são vendidos com melhor preço quando conservados em gelo. O índice de pescadores que sabem da importância da conservação do pescado é grande, mas os mesmos não souberam justificar com precisão seu real valor. Com relação a doenças, 90% afirmam não conhecer nenhuma doença associada ao consumo de pescado, e apenas 10%

possui este conhecimento. É de conhecimento da maioria da população mundial que alimentos que não estão em boas condições de consumo podem provocar doenças. Quando foi perguntado para os pescadores se eles tinham conhecimento de doenças causadas pelo consumo do peixe estragado apenas a minoria tinha noção ou já tinha ouvido falar que alguém tinha passado mal por este motivo.

Às pessoas que disseram conhecer doenças relacionadas à ingestão de pescado, foi direcionada uma pergunta sobre os possíveis tratamentos e as formas de prevenção de tais patologias. Como forma de tratamento dessas doenças, foram citados apenas métodos caseiros, como o consumo de chás e soro caseiro, e que isto pode ser prevenido ao se evitar o consumo de peixes com aparência suspeita de deterioração, ou comendo o peixe bem cozido. Isso se deve ao fato que a maioria dos pescadores entrevistados é de pessoas leigas, algumas sabem apenas assinar o próprio nome. No Brasil apenas 9% dos pescadores concluiu o ensino fundamental, e cerca de 1%, o 2º grau (DIOGO et al., 2005).

CONCLUSÃO

De ante dos fatos, é visível a necessidade que os pescadores têm em obter informações sobre a conservação do pescado e como deve ser feita a higienização do local de trabalho, das caixas térmicas e, principalmente, do processo de fabricação e manuseio adequados do gelo, que é a principal forma de conservação utilizada por eles, para que os mesmos possam realizar seu trabalho com uma eficiência maior, aumentando a qualidade do produto e evitando a ocorrência de doenças alimentares para os consumidores.

REFERÊNCIAS

- AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br>>, acesso em: 02 jun. 2008.
- BARRETO, N. S. E.; MOURA, F. C. M.; TEIXEIRA, J. A.; ASSIM, D. A.; MIRANDA, P. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do pescado comercializado no município de Cruz das Almas, Bahia. *Revista Caatinga*, Mossoró, v. 25, n. 3, p. 86-95, jul-set., 2012.
- BRASIL. Ministério da Justiça. Nota técnica nº 19 de 2009. Assunto: Comercialização de pescado congelado. Brasília, 2009.
- DIOGO, H.R.L.; VASCONCELLOS M.; DIEGUES, A.C.; SALES, R.R.; KALIKOSKI, D.C. 2005. Diagnóstico da Pesca Artesanal no Brasil como subsídio para o fortalecimento Institucional da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (SEAP-PR), Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento-PNUD Projeto BRA/03/035, São Paulo. 148p.
- MACHADO, T. M.; FURLAN, E. F.; NEIVA, C. R. P.; CASARINI, L. M.; PEREZ, A. C. A.; NETO, M. J. L.; TOMITA, R. Y. Fatores que afetam a qualidade do pescado na pesca artesanal de municípios da costa sul de São Paulo, Brasil. *Bol. Int. Pesca*. São Paulo, 36(3): 213-223, 2010.
- MINAMI, M. C. M. *Avaliação da qualidade higiênico sanitária do gelo utilizado na conservação de pescados, em mercados municipais da cidade de São Paulo (SP)*. Monografia de pós-graduação, PPG-HIPOA/UCB, 2008. 22 p.