

A close-up photograph of a white plate containing several golden-brown, breaded fish sticks. In the background, there are french fries and a small white bowl of dipping sauce. To the left, a portion of a green salad with red tomatoes is visible. The text is overlaid on the top and center of the image.

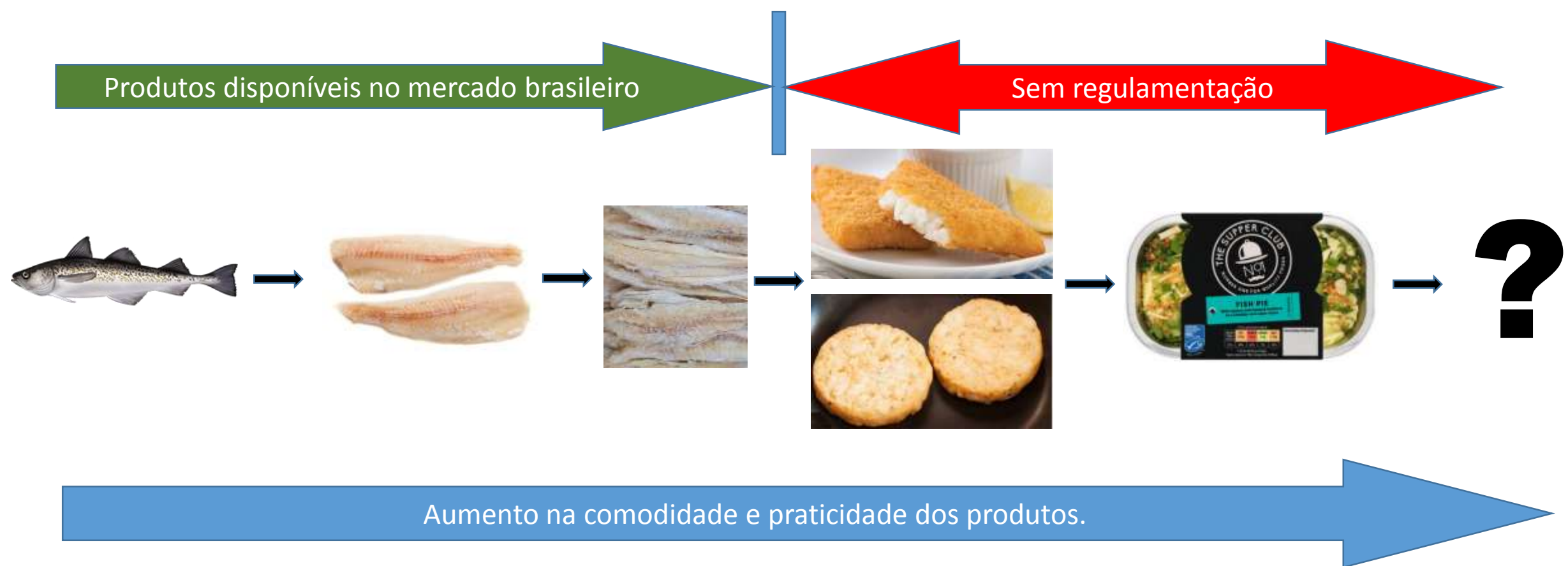
ABRAPES – Associação Brasileira de Fomento ao Pescado

ADITIVOS UTILIZADOS EM PESCADOS

Engenheiro de Alimentos: André Luis Arboit (CREA RS - 146179)

Aditivos e Produtos Industrializados de Pescado

ESCALA DE AGREGAÇÃO DE VALOR NA CADEIA DO PESCADO



USO DE ADITIVOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

- 1 - Melhoria das características sensoriais dos produtos;
- 2 - Manutenção da estabilidade oxidativa durante o período de *shelf life*;
- 3 – Desenvolver características exclusivas das matérias-primas;



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Reguladores de Acidez: Função manter ou modificar o pH dos alimentos.

- Lactato de sódio (INS 325) ;
- Lactato de cálcio (INS 327);

Antioxidantes: Função de retardar as reações de oxidação dos alimentos.

- Ácido Ascorbico (INS 300);
- Ascorbato de Sódio (INS 301);
- Ascorbato de Calcio (INS 302);
- Ascorbato de Potássio (INS 303)



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Antioxidantes: Retardar as reações de oxidação dos alimentos.

- Ácido Ascorbico (INS 300);
- Ascorbato de Sódio (INS 301);
- Ascorbato de Calcio (INS 302);
- Ascorbato de Potássio (INS 303);
- Ácido Isoasórbico (INS 315);
- Isoascorbato de Sódio (INS 316);



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Corantes: Função de promover coloração aos alimentos

- Curcumina (INS 100);
- Cochonilha (ácido carmínico) (INS 120);
- Caramelo I, II, III e IV (INS 150a, 150b, 150c e 150d);
- Carotenos Naturais (INS 160a_{ii});
- Urucum (INS 160b);
- Páprica (INS 160c);
- Vermelho Beterraba (INS 162)



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Estabilizantes: Função de promover a estabilização de emulsões e suspensões.

- Fosfato Monossódico (INS 339i);
- Fosfato Dissódico (INS 339ii);
- Fosfato Trissódico (INS 339iii);
- Difosfato de Sódio, Pirofosfato Dissódico (INS 450i);
- Difosfato Tetrassódico, Pirofosfato Tetrassódico (INS 450iii);
- Hexametafosfato de Sódio, Polifosfato de Sódio (INS 452i);
- Tripolifosfato de Sódio (INS 451i).



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Espessante: Função de aumentar a viscosidade dos alimentos sem modificar suas propriedades sensoriais.

- Goma Agar (INS 406);
- Carragena (INS 407);
- Goma Guar (INS 412);
- Goma Xantana (INS 415);



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Realçador de Sabor: Função de realçar sabor dos condimentos, especiarias e matérias-primas dos alimentos.

- Glutamato Monossódico (INS 621);
- Glutamato Monopotássico (INS 622);
- Guanilato Dissódico (INS 627);
- Ácido Inosínico (INS 630);
- Inosinato Dissódico (INS 631).



ADITIVOS UTILIZADOS EM PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE PESCADO

Ingredientes Opcionais: Ingredientes adicionados ao alimento com objetivo de melhorar características sensoriais.

- Água;
- Amidos, féculas;
- Dextrina e maltodextrina;
- Coadjuvantes de tecnologia;
- Proteínas de origem animal;
- Proteínas de origem vegetal`;
- Molhos;
- Oleos e gorduras vegetais



Aditivos e Produtos Industrializados de Pescado



INGREDIENTS: flounder, vegetable oil (canola and/or soybean), water, wheat flour, modified corn starch, enriched flour (wheat, niacin, ferrous sulfate, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), contains 2% or less of: yellow corn flour, salt, bleached wheat flour, spices (including black pepper), garlic powder, whey, onion powder, sodium tripolyphosphates (to retain moisture), sugar, leavening (baking soda, sodium aluminum phosphate), potassium chloride, sea salt, yeast extract, dried cane syrup, yeast, malted barley flour, guar gum. Contains fish (flounder), wheat, milk.



Aditivos e Produtos Industrializados de Pescado



INGREDIENTS: Alaska pollock, enriched bleached wheat flour (flour, niacin, iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), vegetable oil (cottonseed, soybean and/or canola), water, yellow corn flour, **less than 2% of:** sugar, salt, whey, dextrose, yeast, baking powder (baking soda, sodium aluminum phosphate), caramel color, onion powder, colored with paprika, annatto, and turmeric extracts, natural flavor, sodium tripolyphosphate (to retain fish moisture), tbhq (to protect flavor).



ADITIVOS x FRAUDES

- Legislação clara e atualizada (definição de limites máximos de utilização);
- Controles internos nas indústrias;
- Auditorias do Serviço de Inspeção Federal ;
- Análises quantitativas de aditivos em produtos acabados.



OBRIGADO

