

SEMINÁRIO DE BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA PARA A CARCINICULTURA

ITABAIANA/PB
2023

CONVÊNIO Nº 928770/2022

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



JAIRTON SENA

CURSO DE BOAS PRÁTICAS

ITABAIANA-PARAÍBA
2023

MÓDULO III DESPESCA

- ◆ **DESPESCA**
- ◆ **TIPOS DE DESPESCA**
- ◆ **MATERIAL UTILIZADO**
 - ◆ **PRÉ DESPESCA**

- ◆ **DESPESCA**
- ◆ **POS DESPESCA**
- ◆ **PREPARAÇÃO PARA O PRÓXIMO CICLO**

DESPESCA

- **A última etapa da produção é a despesca, por isso alguns procedimentos que a antecedem e ocorrem durante essa etapa se fazem necessários para garantir a qualidade final do produto destinado ao mercado consumidor.**

TIPOS DE DESPESCAS

- **Despesca mecanizada**
 - **Despesca manual**

DESPESCA TIPO MECANIZADA



DESPESCA TIPO MANUAL





Qualidade na Despesca



HIGIENE NA DESPESCA



CHEQUE LIST DESPESCA

- 1- Rede de Despesca**
 - 2- Basquetas vazadas**
 - 3- Balança para pesar a biomassa**
 - 4- balança para biometria**
 - 5- Redinha para biometria**
 - 6- Enxada**
 - 7- Caixa de 1000l**
 - 8- Balde**
 - 9- Facão**
 - 10-Estrado**
 - 11- Gambiarra para iluminação**
 - 12- Extensão de fio**
 - 13- Peneira**
 - 14- Ficha de Acompanhamento**
 - 15- Pessoal envolvido**
 - 16- Agulha e linha**
-

PRÉ DESPESCA

- 1- Levantar as Bandejas antes de começar a despescas**
- 2- limpar as comportas (remover matos)**
- 3- Folgar a tela**
- 4- Folgar os stop's log**
- 5- limpar área onde acontecerá a despesca**
- 6- Encostar todo material a ser utilizado na despesca**
- 7- Horário para o início da despesca(de preferência nos horários+ frios)**
- 8- Acertar valor a ser pago aos diarista se for o caso**
- 9- Providenciar almoço, de acordo com o quantitativo a ser utilizado**

- **10-Estrado**

- **11- Gambiarra para iluminação**
- **12- Extensão de fio**
- **13- Peneira**
- **14- Ficha de Acompanhamento**
- **15- Pessoal envolvido**
- **16- Agulha e linha**

DESPESCA

- 1- Conferir se não tem espaços entre a comportas e a rede de despesca**
- 2- Distribuir o pessoal, atribuindo-lhes as devidas funções durante a despesca**
- 3- Acerta quantas biometrias deverão ser feitas durante a despesca(vendedor x comprador)**
- 4- Prezar pela qualidade do camarão(gelo+ água)**
- 5- designar uma pessoa de confiança para pesagem do camarão**
- 6- definir a quebra do peso antes do começo da embalagem do camarão**
- 7- Realizar biometria em conjunto com o comprador**

- **8- embalagem do camarão**
- **9- ficar atento ao viveiro com relação a saída de camarão**
- **10- ter cuidado para não ficar resto de camarão no fundo do viveiro**
- **11- nunca começar a despesca com os aeradores ligados(risco de Choque)**
- **12- Antes de acabar a despesca, observar se tem camarão nos tubos.**
- **13- Desinfectar os veículos não oriundos da fazenda ao adentrarem na fazenda**
- **14- Evitar circulação de veículos que não são da fazenda por dentro da fazenda**

PÓS DESPESCA

- 1- Raspar a comporta**
- 2- Raspar as varas**
- 3- Desligar a fiação dos aeradores**
- 4- Limpar aeradores**
- 5- Trocar o óleo dos aeradores (se for o caso)**
- 6- Retirar todo camarão morto se existir após a despesca**
- 7- Pintar comportas com Cal**
- 8- Refazer o quadro de Telas se for o caso**

- **9- Refazer Bandejas se for o caso**
- **10- Aplicar cal por todo viveiro**
- **11- Revirar o solo**

- **12- Colocar uma nova camada de cal no fundo do viveiro**
- **13- Vedar o viveiro**
- **14- Colocar camisinha limpa na boca do tubo**
- **15 Após cronograma de povoamento, começar a abastecer para um no ciclo**
- **16- aplicar o protocolo de Probiótico**
- **17- Receber o novo lote de pós larvas**

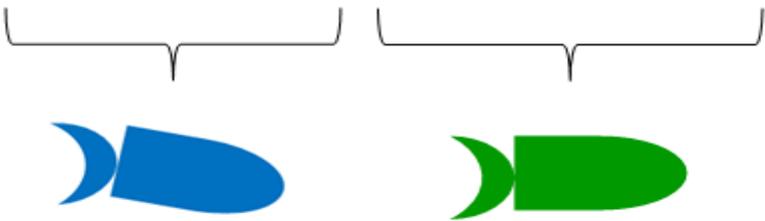


OUTROS CUIDADOS COM A QUALIDADE DO CAMARÃO DURANTE O PROCESSO DE DESPESCA

- ◆ **Despescar em menor tempo possível;**
- ◆ **Não permitir que haja depleção de oxigênio na água do viveiro evitando o camarão boiar;**
- ◆ **Promover o abate dos camarões em água gelada, lembrando que quem efetiva o choque térmico é a água gelada, e não o gelo em si. Tudo isso de forma rápida a fim de evitar o “sofrimento” dos camarões**

-
- ♦ **Evitar fazer arrastos para não levantar o sedimento depositado no fundo do viveiro (detritos e/ou matéria orgânica) para que não “suje” as brânquias e a cabeça do camarão.**
 - ♦ **As medidas que evitam o estresse ou “sofrimento dos animais” objetivam manter o padrão de Rigor mortis para a espécie. Caso o mesmo seja comprometido, o processo de perda de qualidade, seja cabeça caída, corpo flácido e cabeça vermelha, será acelerado.**

Pré-rigor mortis - Rigor mortis pleno -



Pós-rigor

Flacidez

Amolecimento



Excelente grau de frescor - Bom frescor - Baixo frescor - Putrefação

Decomposição pelas próprias enzimas (intrínsecas)

Decomposição por enzimas bacterianas (extrínsecas)

CABEÇA CAÍDA

- **Características:** cefalotórax “separado” do abdômen.

- **Causa:** atividade enzimática acelerada por mau manuseio e alta temperatura na despesca.
- **Medidas preventivas:**
 - - Estrutura e operacionalização da despesca a tornar o processo de captura e morte rápido e não comprometedor do rigor mortis
 - - Acondicionamento rápido para manutenção da temperatura de resfriamento $< 5^{\circ} \text{C}$.



CABEÇA VERMELHA / HEPATOPÂNCREAS “ESTOURADO”

- **Características:** cor vermelha no cefalotórax
- **Causa:** ação enzimática, rompimento da ligação caroteno/proteína e alimento natural.
- **Prevenção:** Manter temperatura $< 5^{\circ}\text{C}$ a partir da captura e abate; Menor tempo possível de manipulação entre o processo de captura, abate (choque térmico), resfriamento, embalagem e
- transporte.



CAMARÃO AMASSADO OU QUEBRADO

Características: corpo mutilado ou esmagado

Causa: Manuseio inadequado durante a captura e etapa de abate, resfriamento, acondicionamento em basquetas e no transporte; Obstrução da tubulação na máquina de despesca; Pressão excessiva proveniente do fluxo de drenagem.

Medidas preventivas: manusear os camarões com cuidado, usar proporção de gelo adequada no abate, resfriamento e acondicionamento.



MELANOSE OU BLACKSPOT

- **Características:** coloração escura na carapaça e na carne.
- **Causa:** ação enzimática (POP + Tirosina) + estresse + alta temperatura.
- **Medidas preventivas:** Uso de metabissulfito de sódio ou outro antioxidante com mesma funcionalidade; Manter temperatura $< 5^{\circ}\text{C}$ desde o abate até o processamento.



FIM DO MÓDULO III