

PROCESSO E COMERCIALIZAÇÃO DO CAMARÃO TORRADO NO ESTADO DO MARANHÃO

Roseana Chiara Cordeiro Cavalcante¹, Alline Viera Coelho¹, Jéssica Adriane Leite Sousa Soares¹, Marina
Bezerra Figueiredo²

¹Graduação em Engenharia de Pesca – UEMA, E-mail: rosekiara@hotmail.com

²Professora do curso de Engenharia de Pesca – UEMA: marina_fig@hotmail.com

Resumo - O Estado do Maranhão dispõe de condições extremamente favoráveis ao desenvolvimento de várias atividades econômicas, tendo em vista, grandes vantagens competitivas, principalmente nos recursos naturais e a localização geográfica. Este artigo tem como objetivo de apresentar o processo de torragem e a comercialização do camarão no Estado do Maranhão, que é um método de beneficiamento que é capaz de guardar até a si próprio na cultura de um povo, durante anos. Foram encontrados três tipos de espécies de camarão torrado, são eles, o Camarão Piticaia (*Xiphopenaeus kroyeri*), Camarão Branco (*Litopenaeus schimitti*) e o Camarão Cinza (*Litopenaeus vannamei*). São facilmente encontrados em várias feiras de São Luís – MA, e em municípios do Estado. O processo de torragem foi observado na fazenda São Jerônimo, localizada no município de Turiaçu – Ma. A feira que foi feita a pesquisa de busca e preço do produto é a Feirinha do Reviver (Mercado das Tulhas), que está situada na presente cidade de São Luís do Maranhão.

Palavras-Chave: beneficiamento, cultura, feiras

Process and Shrimp roasted no sales Maranhão State

Abstract - The State of Maranhão has extremely favorable conditions for the development of various economic activities, with a view, great competitive advantages, especially in natural resources and geographic location. This article aims to present the process of roasting and marketing of shrimp in the state of Maranhão, which is a method of processing that is able to store up to himself in the culture of a people for years. Three types of species of roasted were found, they are the Piticaia Shrimp (*Xiphopenaeuskroyeri*), Branco Shrimp (*Litopenaeusschimitti*) and the Cinza Shrimp (*Litopenaeusvannamei*). They are easily found at various fairs of San Luis - ma, and municipality the state. The roasting process was observed at the farm São Jerônimo, located in the municipality of Turiaçu – Ma. The show that was made the pursuit of research and product price is the Fair Reviver (Mercado das Tulhas), which is situated in this city São Luís do Maranhão.

Key-words: beneficiation, culture, fair

Introdução

O consumo de pescado tem crescido nos últimos anos, em virtude da busca, por parte dos consumidores, por uma alimentação mais saudável e menos calórica (ALMEIDA FILHO et al., 2002). No mercado mundial, o camarão destaca-se como um dos mais importantes produtos pesqueiros de elevado teor nutritivo e valor econômico (CAMPOS; CAMPOS, 2006). A presença de grandes manguezais no litoral nordestino favorece o desenvolvimento de várias espécies de camarão (FERREIRA, et al., 2012). No Estado do Maranhão é bastante comum a comercialização deste organismos de forma torrada devido a sua boa aceitação na culinária maranhense. Podemos encontrar três tipos de espécies de camarões torrados, Camarão Piticaia (*Xiphopenaeus kroyeri*), Camarão Branco (*Litopenaeus schimitti*) e o Camarão Cinza (*Litopenaeus vannamei*). Os camarões salgado seco (torrados), são facilmente encontrados nas principais feiras do centro de São Luís.



As transformações físicas e químicas que ocorrem no alimento durante o processo de torrar e salga afetam as características macroscópicas dos tecidos, tais como cor, aparência e textura, em diferentes medidas de acordo com as condições de processo e natureza do produto (RAMALLO et al., 2007).

Técnicas como secagem, salga e torra do camarão, às vezes são confundidos, pois, a salga e a secagem são técnicas antigas de conservação do pescado e que objetivam essencialmente prolongar a vida de prateleira do produto (FUENTES et al., 2008). A salga é um processo relativamente simples, de fácil elaboração e baixo custo (PÉREZ et al., 2007).

Material e Métodos

O estudo do processo do camarão cinza (*L. vannamei*) torrado foi feito na Fazenda São Jerônimo, no povoado São Jerônimo situado no município de Turiaçu - MA. Estes camarões são fornecidos para a capital de São Luis e nos municípios de Tutoia e Cururupu. A pesquisa sobre os pontos de comercialização foi realizada na Feira do Reviver que está situada no centro de São Luís-MA. Foram aplicados questionários em 4 barracas obtendo informações como: origem do produto, as etapas de processamento e o preço por quilo de sua comercialização.

Resultados e Discussão

O processo de torragem é feito da seguinte maneira: o camarão despescado não recebe nenhum tipo de tratamento para sacrifício, como por exemplo, choque térmico. O beneficiamento é realizado após a despesca, onde os camarões são colocados diretamente em panelas para o cozimento, mais conhecidos na região como sistema de torragem. O camarão por ser muito perecível, além da fazenda ou em outros lugares para fazer esse beneficiamento não dispõem de estrutura para conservação “in natura”, a torragem é uma forma de garantir a inocuidade do produto. O beneficiamento consiste em cozinhar o camarão em água e sal. A proporção utilizada é de aproximadamente 1 kg de sal para 10 Kg de camarões. O cozimento ocorre, no máximo, por 20 a 30 minutos aproximadamente. Depois, o camarão é colocado em bandejas grandes suspensas feitas em tela para perda do excesso de água e salga, na qual permanece por 24 horas. Após a perda do excesso de água, ainda nas bandejas, complementa-se a salga do camarão e então é acondicionado em embalagens confeccionadas na região com palha de coqueiros, chamadas de côfos. Depois de embalado é encaminhado para comercialização.

Na feira onde foi realizado o estudo, o produto se encontrava em boas condições para o consumo, apresentando cores características do camarão salgado, com tom levemente rosado ou dependendo da quantidade de sal aplicado, apresentando-se levemente branco, ou alaranjado quando o produto está recentemente torrado.

As três principais espécies de camarão que são comercializadas na região estudada são provenientes de variados municípios tanto do Maranhão como do Piauí. As espécies e preços do Camarão seco encontrado na Feirinha do Reviver foram listados na tabela 1 abaixo. O valor desse produto variou do camarão piticaia variou de R\$ 45,00 a 50,00 (média de R\$ 48,75 \pm 2,50). Já o camarão branco possuiu um valor médio de preço maior com R\$ 54,00 (\pm 12,41 DP), sendo o camarão cinza o com menor valor de comercialização: R\$ 33,75 (\pm 2,50).

Tabela 1 –Espécies, preços e origem do Camarão seco encontrados nas Barracas da Feirinha do Reviver.

Barraca	Espécie	Origem	Preço do kg
1	Piticaia	Apicu-Açú – MA	R\$ 50,00
1	Camarão Branco	Tutótia – MA	R\$ 55,00
1	Camarão Cinza	Turiaçu – MA	R\$ 35,00
2	Piticaia	Alcântara – MA	R\$ 45,00
2	Camarão Branco	Cururupú – MA	R\$ 51,00



2	Camarão Cinza	Turiaçú – MA	R\$ 30,00
3	Piticaia	Tutóia – MA	R\$ 50,00
3	Camarão Branco	Cururupú – MA	R\$ 40,00
3	Camarão Cinza	Parnaíba – PI	R\$ 35,00
4	Piticaia	Apicu-Açú – MA	R\$ 50,00
4	Camarão Branco	Tutóia – MA	R\$ 70,00
4	Camarão Cinza	Parnaíba – PI	R\$ 35,00

Segundo os entrevistados, os camarões têm um grande comércio em todo o Estado do Maranhão, no qual a comercialização deste produto em forma seca é bem antiga, podendo afirmar, que é uma tradição dos maranhenses utilizar este produto em suas culinárias.

Conclusão

O processo de beneficiamento e estocagem do camarão seco na região estudada é simples, sendo que, os preços encontrados foram relativamente caros, mesmo assim, segundo os entrevistados, a sua procura pelos maranhenses continua em alta.

Literatura Citada

ALMEIDA FILHO, E. S.; SIGARINI, C. E.; RIBEIRO, J. N.; DELMONDES, E.C.; STELATTO, E.; ARAUJO Jr., A. Características microbiológicas de pintado (*Pseudoplatystoma fasciatum*) comercializado em supermercados e feira livre, no município de Cuiabá-MT. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, 2002.

CAMPOS, K.C.; CAMPOS, R.T. Alternativa econômica para o novo rural do nordeste brasileiro: o cultivo do camarão *Litopenaeus vannamei* em água doce. Revista GEPEC, 2006.

FERREIRA, E. M.; LOPES, I. S.; LEÔNIO, G. G.; LOPES, W. M.; CUNHA, M. C. S.; ALVES, L. M. C. Indicadores de qualidade do camarão salgado seco comercializado em praias de São Luís, MA. IN: 64ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência-SBPC, 2012, São Luís. Anais...São Luís: UFMA, 2012.

FUENTES, A.; BARAT, J. M.; FERNÁNDEZ-SEGOVIA, I.; SERRA, J. A. Study of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) salting process: Kinetic and thermodynamic control. Food Control, Oxford, 2008.

PÉREZ, A. C. A.; AVDOLOV, N.; NEIVA, C. R. P.; NETO, M. J. L.; LOPES, R. G.; TOMITA, R. Y.; FURLAN, É. F.; MACHADO, T. M. Procedimentos higiênicosanitários para a indústria e inspetores de pescado: recomendações. 2007

RAMALLO, L.A.; HUBINGER, M.C.; MASCHERONI, R. H. Transferencia de masa durante deshidratación osmótica de ananá con pulsos de vacío. In: CONGRESO ARGENTINO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, 11 2007, Buenos Aires. Argentina. Anais... Buenos Aires: AATA, 2007.