ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Filé de Pescada

MARCA: Norsi

DATA DA ANÁLISE: 10/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Betina Henes Wiesioek

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO			
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Foi realizada análise de percentual de perda de peso conforme Portaria Inmetro 250/2021, onde constatamos 2% de perda de peso pós desglaciamento. Os filés eram uniformes e com poucas aparas, considerado de boa qualidade.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA:

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:		% DE PERDA DA AMOSTRA:	
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Filés uniformes, com características organolépticas desejadas, boa espessura e com poucas aparas, possibilitando realizar preparações grelhadas e resultando em um produto final conforme o esperado.		

PARÂMETROS PARA ANÁLISE

1. **Cor** – A cor de um alimento pode ser percebida pelo seu tom, intensidade e brilho. A alteração de qualquer uma destas propriedades, seja interna ou externamente, pode

indicar mudanças da qualidade do produto. Por isso é necessária a verificação e comparação destes fatores com os resultados esperados.

2. **Odor** – Substâncias que evaporam facilmente presentes do alimento, são percebidas pelo nosso olfato, podendo indicar alterações no produto. Após colocar o alimento na boca, pode ser percebido o seu aroma, que compõe o sabor do alimento.
3. **Gosto** – O gosto do alimento é a identificação das características primárias, como doce, amargo, ácido, etc. Tais características são percebidas por nossa boca, estando relacionadas com nosso paladar. A presença do sabor "rançoso", a intensidade e duração do sabor doce do alimento, por exemplo, devem ser avaliados durante os testes a serem realizados.
4. **Textura** – Esta propriedade do alimento é percebida quando ele é mordido, cortado ou pressionado. É por meio dela que podemos perceber a crocância, maciez, granulosidade, elasticidade entre outras características do alimento em **questão.**

ANÁLISE DE PERCENTUAL DE PERDA DE PESO NO DESGLACIAMENTO DE PESCADOS

Produto: Filé de pescada

Marca: Norsi

Data da análise: 10/11/2022

Local da análise: Sesc Palhoça

Analisado por: Betina Wiesioek

Metodologia utilizada na análise: Portaria Inmetro 250/2021

Resultado da análise: **APROVADO**

1. Identificação do produto

Foram recebidas 6 amostras do produto congelado, as quais foram identificadas numericamente de 1 a 6.



2. Determinação do peso bruto de cada amostra (PB)

Cada uma das amostras foi pesada congelada sem embalagem para determinação do peso bruto, conforme abaixo:

PB1 = 1,002g

PB2 = 1,046 kg

PB3 = 1,038 kg

PB4 = 1,023 kg

PB5 = 1,022 kg

PB6 = 1,018 kg

Amostra 1



Amostra 2



Amostra 3



Amostra 5



Amostra 6



3. Desglaciamento das amostras

Cada uma das amostras foi submersa, com o auxílio de uma peneira, em um recipiente contendo 10 litros de água entre 18ºC e 22ºC, permanecendo imersa em sua totalidade até que foi possível perceber ao tato que todo glaciamento havia sido retirado, sem haver descongelamento do produto, conforme abaixo:



Amostra 1



Amostra 2



Amostra 3



Amostra 4



Amostra 5



Amostra 6



4. Retirada do excesso de água das amostras pós desglaciamento

Cada uma das amostras, após o desglaciamento, foi retirada da água e deixada na peneira levemente inclinada dentro de um recipiente seco por 2 minutos, para escorrer o excesso de água, conforme abaixo:

Amostra 1



Amostra 2



Amostra 3



Amostra 4



Amostra 5



Amostra 6



5. Determinação do peso do produto desglaciado (PPD)

O peso do produto desglaciado (PPD) de cada amostra foi determinado procedendo a pesagem após escorrer o excesso de água pós desglaciamento, conforme abaixo:

PPD1 = 978 g

PPD2 = 1,026 kg

PPD3 = 1,014 kg

PPD4 = 998 g

PPD5 = 1,006 kg

PPD6 = 1,006 kg

Amostra 1



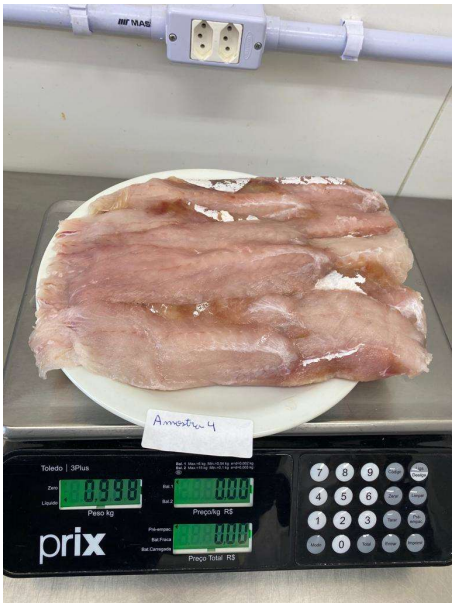
Amostra 2



Amostra 3



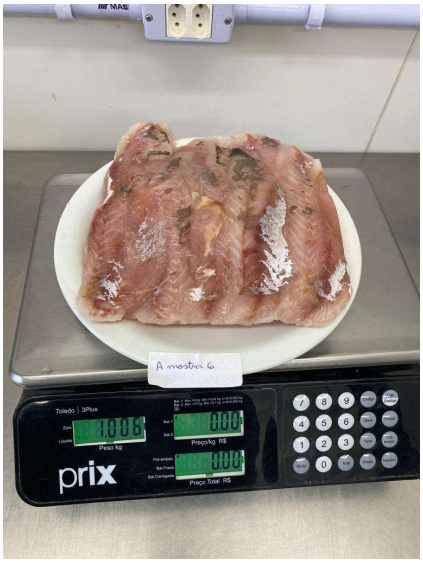
Amostra 4



Amostra 5



Amostra 6



6. Determinação do peso de gelo (PG) contido no produto

O peso de gelo contido em cada amostra foi determinado subtraindo-se do peso do produto glaciado (PPG) o peso do produto desglaciado (PPD), conforme abaixo:

PPG1 =1,002Kg	PPD1 = 978g	**PG1 = 24g**
PPG2 = 1,046kg	PPD2 = 1,026kg	**PG2 = 22g**
PPG3 = 1,038kg	PPD3 = 1,014g	**PG3 = 24g**
PPG4 = 1,023kg	PPD4 = 998g	**PG4 = 25g**
PPG5 = 1,022kg	PPD5 = 1,006kg	**PG5 = 16g**
PPG6 = 1,018kg	PPD6 = 1,006kg	**PG6 = 12g**

7. Determinação do peso médio absoluto do produto glaciado (PPGM)

O peso médio absoluto do produto glaciado (PPGM) foi determinado extraindo-se a média dos pesos dos produtos glaciados das 06 amostras analisadas, conforme abaixo:

PPGM = 1002 + 1046 + 1038 + 1023 + 1022 + 1018 / 6 = 1,024 kg

8. Determinação do peso médio do produto desglaciado (PPDM)

O peso médio absoluto do produto desglaciado (PPDM) foi determinado extraindo-se a média dos pesos dos produtos desglaciados das 06 amostras analisadas, conforme abaixo:

PPDM = 978 + 1026 + 1014 + 998 + 1006 + 1006 / 6 = 1,004kg

9. Determinação da quantidade relativa de gelo na amostra (PGRA)

A quantidade relativa de gelo na amostra foi determinada pelo quociente da diferença entre o PPGM e PPDM pelo PPGM, conforme abaixo:

PGRA = (1024 – 1004) / 1024

PGRA = 0,019g

10. Determinação do peso efetivo (PEF)

O peso efetivo de cada amostra foi determinado pela fórmula abaixo:

PEF = (PB) x (1 – PGRA)

PEF= (1024) X (1-0,019) = 1,004

PB1 = 1,002 Kg

PB2 = 1,046 kg

PB3 = 1,038 kg

PB4 = 1,025 kg

PB5 = 1,022 kg

PB6 = 1,018 kg

PPG1 = 978g

PPG2 = 1,026 kg

PPG3 = 1,014 kg

PPG4 = 998g

PPG5 = 1,006 kg

PPG6 = 1,006 kg

PEF1 = 1002 *0,981 = 982,96g

PEF2 = 1046 *0,981 = 1026g

PEF3 = 1038*0,981 = 1018g

PEF4 = 1025*0,981 = 1005g

PEF5 = 1022*0,981 = 1002g

PEF6 = 1018 *0,981 = 998,65g

Considerando as análises realizadas, obtemos os seguintes percentuais de perda de peso:

	PPG (g)	PPD (g)	PG (G)	PPGM (G)	PPDM	PGRA	PEF (G)	Perda de peso pós desglaciamento (G)	% de perda de peso pós desglaciamento
Amostra 1	1002	978	24	6151	6028	0,019	982	20,0	1,99 %
Amostra 2	1046	1026	20				1026	20,0	1,91%
Amostra 3	1038	1014	24				1018	20,0	1,92 %
Amostra 4	1025	998	27				1005	20,0	1,95 %
Amostra 5	1022	1006	16				1002	20,0	1,95%
Amostra 6	1018	1006	12				998	20,0	1,96 %