

ENLATADOS

CONSERVA ENLATADA

É todo produto em que a matéria-prima foi ou não curada, condimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido à vácuo direto ou indireto e esterilizado pelo calor úmido e imediatamente esfriado, respeitando a descrição do produto. A esterilização dos enlatados deve obedecer às diferentes graduações de temperatura, segundo a capacidade da lata e a natureza do produto.

CONDIÇÕES DO PRODUTO

A Inspeção Federal leva em conta no exame dos enlatados o estado e condições do recipiente, não devendo apresentar falhas de estanhagem, ferrugem, orifícios, amassados, bombeamento ou outros defeitos; ao abrir, a lata não deve apresentar liberação de gases ou projeção de líquido e deve diminuir a concavidade da tampa oposta; recomenda-se retirar em um só bloco as conservas que tomam a forma da lata, para que seja possível a análise das superfícies.

O critério de julgamento das conservas enlatadas é estabelecido em instruções especiais pela D.I.P.O.A., levando em conta também as exigências dos países importadores.



LATAS AMASSADAS OU ARRANHADAS

- Após a lata sofrer qualquer tipo de dano, como ser amassada, arranhada ou furada, algumas substâncias tóxicas presentes na parede interna da lata podem se desprender e contaminar o alimento.
- Além da possível formação de bactérias pelo contato com o exterior da lata (por furos por exemplo), o alimento pode ser exposto a luz, poeira e outros microrganismos nocivos a conservação e preservação do alimento.



LATAS ESTUFADAS

- Isso indica que algum microrganismo foi fermentado dentro da lata, liberando gás. O mais comum é o *Clostridium botulinum* que pode levar a cegueira, paralisia, distúrbios respiratórios e até a morte.



HIGIENIZAÇÃO DA LATA

- O exterior da lata está em constante contato com nossas mãos e com o ambiente, então sempre devemos lavar a lata com água corrente e uma bucha (reserve uma específica para este procedimento) com detergente.

FRAUDES

- É considerado quando contém carne de espécies diferentes das declaradas nos rótulos, substâncias estranhas à sua composição normal ou apresentem proporção de determinadas substâncias, acima do que se permite no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.



CLASSIFICAÇÃO

- As conservas enlatadas se classificam por tipo A e B, sendo as do tipo A elaboradas com carnes de primeira qualidade e do tipo B elaboradas com carnes chamadas de segunda qualidade de mistura com vísceras



ARMAZENAMENTO DO CONTEÚDO APÓS ABERTURA DA LATA

- Depois que abrimos a lata, devemos fazer o armazenamento correto do alimento que irá ser usado. Não usou todo o conteúdo? Nada de manter dentro da lata! Eles acabam criando fungos, tornando o alimento inviável para consumo.

- Ao invés disso, armazene o restante do alimento em vasilhas de plástico com tampa ou potinhos de vidro. Isso além de prevenir que o alimento estrague, aumenta a durabilidade e conserva os nutrientes.



Grupo: Bruna Nascimento, Daniela Zuccolo, Marilia Araújo e Renata Pavan
Disciplina: TPOA