



Novas estratégias para embalagens de pescado

Maria Leonor Nunes

Divisão de aquacultura e Valorização, Departamento do Mar e Recursos Marinhos
Instituto do Mar e da Atmosfera, Avenida de Brasília s/n, 1449-006 Lisboa, Portugal
mlnunes@ipma.pt

RESUMO

A Indústria do pescado necessita de se adaptar às mudanças de comportamento dos consumidores, os quais procuram cada vez mais produtos que respondam a uma maior conveniência, sejam minimamente processados, respeitem as preocupações ambientais, satisfaçam as exigências em termos de saúde e bem estar e respeitem os requisitos de qualidade.

Assim, o processo de modernização ou de desenvolvimento de produtos da pesca e aquacultura terá que corresponder a estas preocupações sem descurar o preço e a composição das famílias das atuais sociedades. Muita desta inovação passa pela embalagem seja ela destinada ao mercado retalhista ou grossista ou mesmo para conter os produtos a granel.

Tradicionalmente os sistemas de embalagem eram selecionados de forma a evitar interações indesejáveis entre o material e o produto, constituindo uma barreira inerte entre este e o exterior. Atualmente pretende-se que a embalagem para além de proteger desempenhe um papel ativo na conservação dos produtos, aumentando o período de "vida-útil" ou melhorando alguma das suas características. A embalagem pode adicionalmente fornecer informação sobre as condições de temperatura (perfil de temperatura e tempo) que ocorrem de modo a possibilitar ao consumidor uma escolha mais imediata. A embalagem é também muito importante na perspetiva da utilização e consumo final do produto.

O objetivo deste trabalho é discutir as principais inovações ao nível da embalagem para produtos da pesca e aquacultura em fresco e congelado e apresentar também sugestões para os produtos prontos a cozinhar ou mesmo prontos a consumir.