

Conheça as vantagens de consumir ostras e mexilhões

INSPECIONADOS



Governo do Estado de Santa Catarina
Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural
Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina





Governador do Estado
Leonel Arcângelo Pavan

BOLETIM DIDÁTICO Nº 88

Secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural
Enori Barbieri

Presidente
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Edson Silva
Ciência, Tecnologia e Inovação

Luiz Antônio Palladini
Administração e Finanças

Nelso Figueiró
Desenvolvimento Institucional



Ostras e mexilhões inspecionados



**EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO
RURAL DE SANTA CATARINA
FLORIANÓPOLIS
2010**

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3239-5500, fax: (48) 3239-5597
Internet: www.epagri.sc.gov.br
E-mail: epagri@sc.gov.br

Editado pela Epagri – Gerência de Marketing e Comunicação (GMC).

Autores: Robson Ventura de Souza
Alex Alves dos Santos
André Luis Tortato Novaes
Fabiano Müller Silva

Colaboradores: Cláudia Maria Augusto da Rosa
Guilherme Sabino Rupp
Henrique Cesar Pereira Figueiredo
Henry F. Diniz Petcov
Marli Teresinha Netto
Nara Fassina da Costa.

Primeira edição: setembro de 2010
Tiragem: 8.000 exemplares
Impressão: Imprensa Oficial

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

Referência bibliográfica

EPAGRI. Ostras e mexilhões inspecionados. Florianópolis, 2010. 21p. (Epagri. Boletim Didático, 88).

Ostra; mexilhão.



Apresentação

Prezado consumidor, gostaríamos de apresentar a você um novo produto: **os moluscos inspecionados.**

Assim como a carne de bovinos, suínos e aves, os moluscos bivalves (ostras, mexilhões e vieiras) devem ser beneficiados mediante um controle rígido para que a sua condição higiênico-sanitária possa ser garantida. Quem faz esse controle são os **Serviços de Inspeção.**

Produtos inspecionados apresentam um preço diferenciado, porém proporcionam uma série de garantias ao consumidor.

Agora apresentaremos as vantagens de consumir moluscos bivalves inspecionados e você aprenderá como identificá-los e terá acesso a outras informações interessantes a respeito dessas deliciosas iguarias do mar.



SUMÁRIO

	Pág.
Ostras e mexilhões são alimentos saudáveis?	7
Quais as vantagens de consumir produtos inspecionados?	8
Como saber se o produto que estou comprando foi inspecionado?	12
A solução para as marés vermelhas	14
Como preparar pratos à base de ostras e mexilhões	16
Você já experimentou vieiras?	23

Os moluscos bivalves são alimentos saudáveis?

As ostras, os mexilhões e as vieiras produzidos em Santa Catarina são iguarias muito apreciadas, além de **alimentos muito saudáveis**. Veja alguns benefícios de seu consumo:

- Possuem **menos calorias** que a maior parte das carnes conhecidas; se preparados sem ingredientes gordurosos, você pode comer ostras e mexilhões **sem medo da balança!**
- São importantes fontes de **cálcio, ferro e zinco**, essenciais nos processos de crescimento e fortalecimento de ossos e dentes.
- São importantes fontes de ácidos graxos do tipo **ômega-3**, que tem efeitos benéficos na **prevenção de doenças cardiovasculares**.



Quais as vantagens de consumir produtos inspecionados?

Os moluscos inspecionados são comprovadamente provenientes de locais livres de poluição e de marés vermelhas.

A **sanidade** dos moluscos comercializados é comprovada por meio de **laudos de análise de água e de moluscos** apresentados pelas empresas beneficiadoras aos Serviços de Inspeção.



8

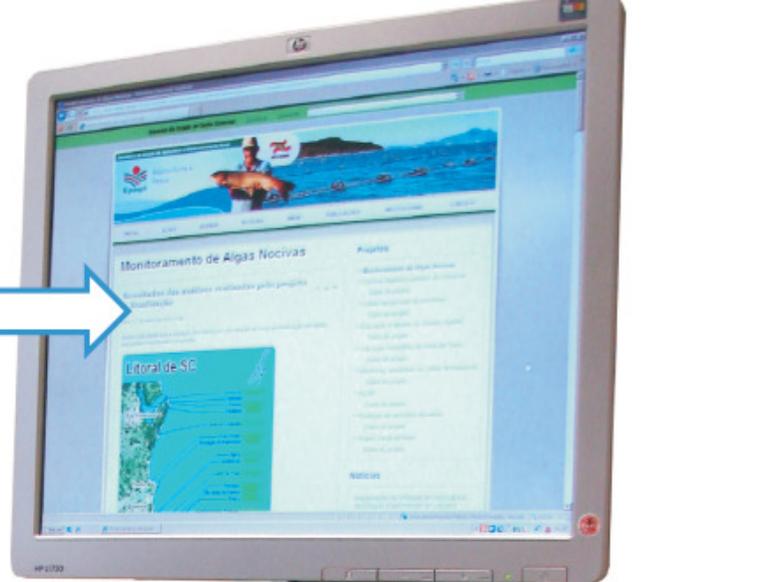


9

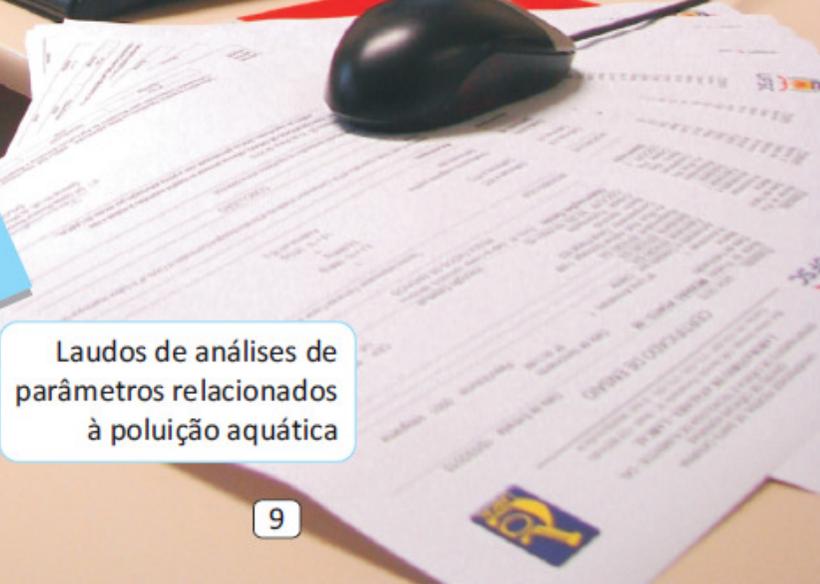


Site da Epagri onde são disponibilizados os laudos do monitoramento de marés vermelhas:

www.cedap.epagri.sc.gov.br



Laudos de análises de parâmetros relacionados à poluição aquática



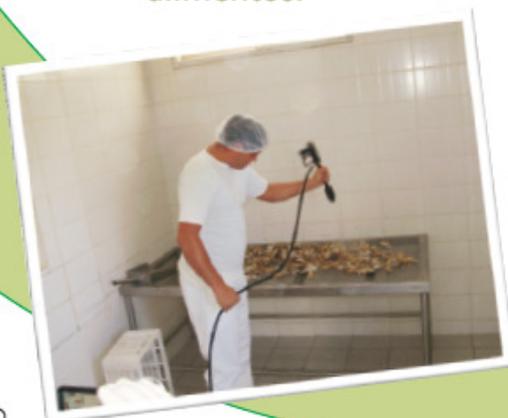
Quais as vantagens de consumir produtos inspecionados?

Outra vantagem é a **garantia** de que os moluscos foram beneficiados em **condições de higiene adequadas**.

São adotados **procedimentos padronizados de limpeza e de manipulação** dos moluscos.



Os moluscos inspecionados são beneficiados dentro de uma **agroindústria**: uma estrutura planejada para que o processamento possa ser feito sem contaminar os alimentos.



10



Após o beneficiamento, os produtos são embalados e transportados até os postos de venda ou restaurantes, devidamente conservados, **tudo para garantir a sua qualidade**.



11

Como saber se o produto que estou comprando foi inspecionado?

Os produtos inspecionados são facilmente diferenciados dos não inspecionados. Eles podem ter uma apresentação sofisticada ou bastante simples, porém todos são vendidos em embalagens lacradas, mantidos em balcões refrigerados e possuem rótulo identificado com o selo do serviço de inspeção.



Selos do serviço de inspeção



Rótulo contendo informações, como data de validade, dados do fornecedor, valor nutricional

Selo do serviço de inspeção federal, estadual ou municipal





A solução para as marés vermelhas: monitoramento

Muitas pessoas deixam de comer ostras, mexilhões e vieiras por medo das florações de algas nocivas, conhecidas popularmente como marés vermelhas.

Você sabia que Santa Catarina faz um monitoramento das florações de algas nocivas nas áreas onde existem cultivos de moluscos no Estado?

Sempre que um desses eventos é detectado em algum dos 40 pontos monitorados, a colheita e a comercialização dos moluscos são suspensas.



Você pode ter acesso aos resultados desse monitoramento acessando o seguinte site:
www.cedap.epagri.sc.gov.br



14



15

Como preparar pratos à base de ostras e mexilhões

Entrevero de ostras



Ingredientes

12 ostras
6 batatas pirulito cozidas com casca
Bacon picado e frito
4 dentes de alho ralado
1/2 brócolis cozido no vapor
4 cogumelos (*champignon*)
1 colher de manteiga
2 colheres de requeijão

Modo de preparo

Numa frigideira, derreta a manteiga e junte as ostras, o *bacon*, o alho, a metade dos brócolis, os cogumelos e as batatas cortadas ao meio. Doure e reserve-os. Aqueça o requeijão e faça uma camada em um prato e coloque os demais ingredientes em cima.

Mariscos refogados



Ingredientes

15 mariscos grandes
1 colher de pimentão vermelho
1 colher de pimentão amarelo
1 colher de pimentão verde
1 cebola picada
1 colher de manteiga
1 colher de alho ralado
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira, derreta a manteiga e doure o alho, a cebola e os pimentões. Em seguida, coloque os mariscos e mexa até incorporar os temperos. Sirva com arroz e purê de batata.

Pastel de ostra

Ingredientes:

Massa de pastel
18 ostras pequenas
4 colheres de molho branco
3 colheres de requeijão
2 colheres de *bacon* picado e frito
3 colheres de palmito picado

Modo de preparo

Em uma frigideira, junte o *bacon* e as ostras. Em seguida, junte os demais ingredientes e mexa até as ostras incorporarem o molho. Depois, feche os pastéis com o recheio e frite-os em óleo bem quente.



Fotografia:
Nilson Otávio Teixeira

18



Fotografia:
Nilson Otávio Teixeira

Ostra ao molho de coco

Ingredientes

12 ostras grandes
2 colheres de alho-poró picado
3 colheres de molho bechamel (molho branco)
4 colheres de creme de leite
1/2 xícara de leite de coco
1 colher de manteiga
Pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparo

Numa frigideira, derreta a manteiga e doure as ostras e o alho-poró, colocando sal e pimenta-do-reino. Depois, junte os demais ingredientes e mexa até borbulhar. Sirva com arroz e legumes cozidos.

19

Pimentões recheados com mariscos



Fotografia:
Nilson Otávio Teixeira

20

Ingredientes

2 pimentões vermelhos
1 cebola média picada
2 tomates picados (sem pele e sem sementes)
1/2 xícara de polpa de tomate
200g de mariscos

Modo de preparo

Refogue a cebola, depois acrescente os tomates, a polpa e os mariscos e deixe cozinhar. Depois de o ensopado ficar pronto, com uma colher coloque os mariscos com um pouco de molho dentro dos pimentões inteiros. Em seguida, coloque-os novamente dentro do molho por 15min para cozinhar. Sirva com arroz e purê de batata.

Mariscos com provolone e brócolis



Fotografia:
Nilson Otávio Teixeira

21

Ingredientes

12 mariscos grandes
100g de queijo provolone em cubos
1 unidade de brócolis cozidos no vapor e separados em pequenos buquês
Ovos e farinha de rosca (para a milanesa)

Modo de preparo

Num espetinho de madeira, coloque um marisco, um pedaço de provolone, um buquê de brócolis e assim sucessivamente até encher o espeto. Depois, faça-o à milanesa e sirva-o com arroz e legumes.

Fettuccine com vieiras



Fotografia:
Nilson Otávio Teixeira

Ingredientes

100g de *fettuccine* (grano duro)
4 dentes de alho ralados
1 colher de alho-poró picado
2 colheres de manteiga
1 colher de cenoura ralada
3 colheres de creme de leite
1 colher de molho bechamel
(molho branco)
12 vieiras
Pimenta-do-reino
Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o *fettuccine al dente** e reserve-o. Numa frigideira, derreta a manteiga, doure o alho e o alho-poró. Em seguida, junte 6 vieiras, o sal, a pimenta e por último a cenoura, o creme de leite e o molho bechamel. Num prato faça um “ninho” com o *fettuccine*, colocando sobre ele o molho já pronto, e doure na manteiga as 6 vieiras restantes para decorar o prato.

**Al dente* é quando a massa está cozida, firme, mas não está macia demais.

Você já experimentou vieiras?

As vieiras são moluscos bivalves, assim como as ostras e os mexilhões. Esta espécie difere dos demais por possuir um músculo de cor branca bem desenvolvido. Esse músculo tem consistência firme e confere às vieiras um suave e agradável sabor





Parceiros:

- Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (Cidasc)
- Vigilância Sanitária – Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina
- Diretoria de Vigilância Epidemiológica – Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)

Patrocinador:

- Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA)

Editor: Epagri/GMC
Tiragem: 8.000 exemplares
Florianópolis, 2010