

## Imersão em Ácido Cítrico:

- Mergulhar os caranguejos nas caixas ou monoblocos dentro de recipientes contendo solução de ácido cítrico (0,8% a 1%) e gelo, durante 5 segundos.
- Drenar os caranguejos durante 5 minutos para retirar o excesso de líquidos. Esse procedimento aumenta a vida de prateleira dos produtos.



## Embalagem/Resfriamento e Congelamento:

- Amarrar as patas com ligas de plástico e embalar os produtos em filme PVC.
- Resfriar em câmara fria (0 a 2 °C) os produtos resfriados.
- Congelar em câmara fria ou túnel de congelamento (-30 °C) os produtos congelados.



## Agradecimentos

À CODEVASF pelo apoio financeiro ao projeto de “Industrialização do caranguejo-uçá na planície litorânea do Delta do Parnaíba”; à indústria SECOM Ltda. por disponibilizar sua estrutura física e operacional para industrialização dos produtos e ao Instituto Ambiental Brasil Sustentável - IABS por coordenar o referido projeto.

## Técnico Responsável

*Fabíola Helena dos Santos Fogaça*  
Embrapa Meio-Norte  
E-mail: [fabiolafogaca@cpamn.embrapa.br](mailto:fabiolafogaca@cpamn.embrapa.br)

## Apoio:



Solicitação deste documento deve ser feita à:



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires  
Caixa Postal, 01 - 64006-220 - Teresina, PI  
Fone: (86) 3089-9100 - Fax: (86) 3089-9130  
[www.cpamn.embrapa.br](http://www.cpamn.embrapa.br)

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Tiragem: 1000 exemplares  
Teresina, PI - dezembro, 2009

# Boas Práticas para a Industrialização do Caranguejo-Uçá



Meio-Norte

## Boas Práticas para a Industrialização do Caranguejo-Uçá

O caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) é um crustáceo característico de áreas de manguezais, habitando regiões brasileiras desde o Estado do Amapá até Santa Catarina. No Nordeste, é um importante recurso pesqueiro, principalmente na região do Delta do Rio Parnaíba, onde cerca de 4.500 catadores vivem da sua exploração. Aproximadamente 55% dos caranguejos retirados dos mangues são descartados durante a captura e o transporte.

Por ser comercializado principalmente na forma viva, em “amarrados”, ou processado sob condições inadequadas de higiene em casas de catadores e restaurantes, o caranguejo e seus produtos (carne, patolas etc.) possuem uma vida de prateleira pequena, ficando restrito ao comércio regional. A industrialização pode ser uma saída para garantir sua qualidade e comercialização para outros mercados.

Entre agosto de 2008 e março de 2009, foi executado um projeto piloto de industrialização do caranguejo-uçá, que avaliou a qualidade e a aceitação do caranguejo e de seus produtos processados sob as “Boas Práticas de Industrialização”. Os resultados demonstraram excelente aceitação do produto industrializado.

Boas práticas são todos os cuidados que tomamos para melhorar a higiene dos alimentos. Elas devem ser realizadas desde a captura do pescado até a mesa do consumidor. Cada um é responsável por não deixar que os alimentos percam qualidade e se estraguem. Por isso, quem pesca/captura, cultiva, transporta, processa, armazena, distribui, comercializa e prepara o pescado tem que garantir a presença das boas práticas em todas as etapas.

## Recomendações Técnicas para a Industrialização do Caranguejo-Uçá:

- Obter animais capturados fora dos períodos de defeso e com tamanho mínimo de captura.
- Transportar os caranguejos em caixas tipo monoblocos (37x54x32cm), com 60 animais/caixa, contendo espumas umedecidas sob e sobre os animais.



### Recepção/Seleção/Contagem/Pesagem:

- Retirar os caranguejos mortos e moribundos.
- Contar os animais e colocá-los em monoblocos para pesagem. A pesagem é importante para os cálculos de rendimento do processo e dos produtos.



### Lavagem:

- Afundar as caixas com os caranguejos em um recipiente de fibra ou plástico contendo água e gelo (temperatura aproximada de 25 °C). O gelo abaixa a temperatura da água e deixa os caranguejos amortizados.

- Renovar constantemente a água para manter a qualidade dos produtos.



### Abate:

- Utilizar perfuradores de aço inoxidável, realizando penetração ventral próxima à cavidade bucal, com o objetivo de atingir o coração dos animais. Ter cuidado para que os caranguejos não percam suas patas.



### Sangria/Resfriamento:

- A sangria estimula a perda de sangue ou hemolinfa do caranguejo.
- Imergir os animais em água clorada (5 ppm) a 28 °C durante 15 minutos, seguida de estocagem em gelo ou por meio de esteiras com chuveiros de água gelada durante 15 minutos.



## Classificação:

- Classificar os caranguejos em pequenos e grandes, completos (até 2 patas perdidas) e incompletos (mais de 2 patas perdidas ou 1 ou mais patolas).
- Separar aqueles animais que perderam muitas patas para serem utilizados na elaboração de produtos (carne e patinhas/patolas).



## Pelagem/Escovação:

- Remover manualmente os pelos de cada caranguejo com o auxílio de uma pequena faca e de água clorada corrente ou de uma bacia com água e gelo.
- Fazer a escovação dos animais após a pelagem para a retirada de restos de lama e evitar a contaminação nas próximas etapas.

