

Como conservar o seu pescado

EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1979

Cód. Acervo: 39399

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/39399>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:27

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

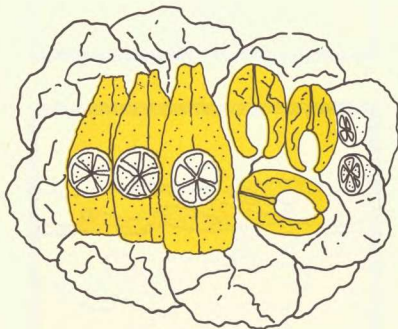
CARACTERÍSTICAS DO PEIXE

SAUDÁVEL

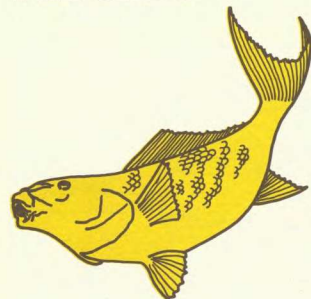
- Seu aspecto geral é brilhante, com reflexos metálicos, limpo.
- Corpo rijo.
- Consistência firme, elástica ao toque dos dedos.
- Escamas aderentes e brilhantes.
- Pele com cores vivas, íntegras.
- Olhos vivos, brilhantes ocupando totalmente a órbita.
- Córneas brilhantes e transparentes.
- Guelras úmidas, avermelhadas, odor característico.
- Cheiro agradável, lembrando plantas aquáticas.
- Ventre em forma normal firme e roliço.
- Ânus fechado.

PROCURE INFORMAÇÕES NO
 ESCRITÓRIO MUNICIPAL DA EMATER

**TRATE COM CUIDADO
 O SEU PESCADO:
 O PEIXE FORA D'ÁGUA
 É SAÚDE. É VIDA.**



COMO CONSERVAR O SEU PESCADO



USE CAIXAS ISOTÉRMICAS E GELO NAS EMBARCAÇÕES

POR QUÊ?

Conserva mais tempo o pescado, sem que as bactérias que o estragam possam agir.

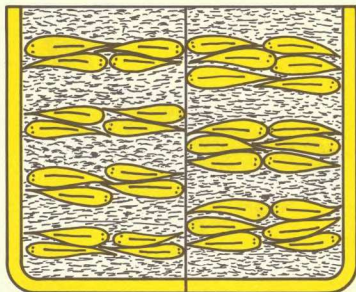
COMO?

No verão:

2 camadas de peixe para uma camada de gelo.

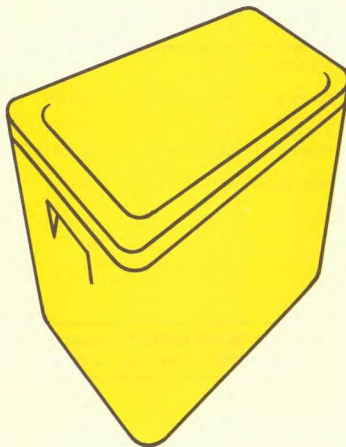
No inverno:

3 camadas de peixe para uma camada de gelo.



COMO DEVEM SER AS CAIXAS ISOTÉRMICAS?

De madeira ou isopor. A altura não deve ser superior a 1 metro pois há o esmagamento do peixe. Bem vedadas quando carregadas. Não devem ser jogadas ou atiradas quando carregadas.



COMO DEVE SER O GELO?

O gelo deve ser feito de água potável (nunca de água do mar)

USE-O EM FLOCOS OU PICADO

