

Comprando bacalhau

Nem todo peixe salgado é bacalhau. Alguns insistem em dizer que bacalhau é um processo de fabricação que utiliza a salga, mas isso não é verdade. Fique atento!

Você sabia que bacalhau é nome comum de peixe, como sardinha, atum, pescada e tilápia? Somente podem ser chamados de bacalhau as espécies *Gadus morhua*, *Gadus macrocephalus* e *Gadus ogac*. Por isso, você não encontra bacalhau somente salgado. Ele pode ser encontrado sob diversas formas de apresentação, como qualquer outro peixe, inclusive como congelado ou fresco.

É importante que o consumidor entenda as diferenças entre os principais peixes salgados comercializados no Brasil para que não seja enganado.

A partir de agora, as indústrias são obrigadas a informar, na rotulagem dos produtos o nome científico das espécies desta família de peixes utilizados para produtos salgados.

No Brasil, há cinco tipos de peixes salgados importantes em termos de comercialização:

Gadus morhua: podem ser chamados de Bacalhau, Bacalhau do Porto ou Cod;

Gadus macrocephalus: podem ser chamados de Bacalhau ou Bacalhau do Pacífico;

Pollachius virens: deve ser chamado de Saithe;

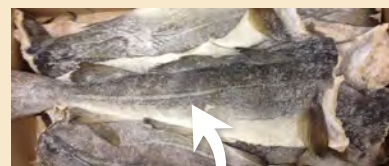
Ophiodon elongatus: deve ser chamado de Ling;

Brosmius brosme: deve ser chamado de Zarbo.

BACALHAU DO PORTO

O *Gadus morhua* normalmente é maior, mais largo, gerando postas de maior grossura e de coloração levemente amarelada quando salgada.

Quando cozido, separa-se em pedaços uniformes (lascas), e além disso apresenta linha lateral bem perceptível e cauda toda escura.



Linha lateral

BACALHAU DO PACÍFICO



O *Gadus macrocephalus* é conhecido como Bacalhau do Pacífico, devido o oceano que tem seu nome.

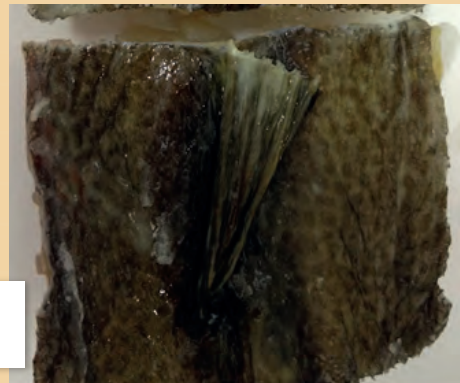
Possui grande semelhança com a espécie *Gadus morhua*, mas em escala menor. Algumas características visuais destacam-se esta espécie:

- Coloração bem mais clara que a do Bacalhau do Porto;
- Linha lateral não é facilmente visível;
- Barbatanas ventrais muito pequenas e finas;
- Pintas mais escuras e a extremidade da cauda apresenta faixa branca.

Faixa branca
na ponta da cauda



Pintas
características



SAITHE

Você sabia que o Saithe não pode ser vendido como bacalhau?

Tem um sabor mais forte e cor mais escura e é mais utilizado para fazer bolinhos, saladas e ensopados, pois sua carne desfia com facilidade.



Algumas características visuais que se destacam nesta espécie:

- Ausência de malhas;
- Barbatana caudal bifurcada, com o vértice bem definido;
- Barbatanas ventrais muito pequenas e finas;
- Linha lateral esbranquiçada retilínea.



Linha lateral retilínea



Barbatana caudal bifurcada

LING

O Ling também não é bacalhau e não pode ser vendido com essa denominação de venda. Sua carne é clara e mais estreita, sendo muito utilizada para grelhados.



Algumas características visuais que se destacam nesta espécie:

- Apenas duas barbatanas dorsais;
- Barbatana caudal arredondada;
- Corpo alongado aproximadamente retangular;
- Carne de forma longilínea e estreita com coloração que varia do claro ao amarelo queimado.



Filé retilíneo e porção ventral esbranquiçada

ZARBO

O Zarbo não é um bacalhau e não pode ser vendido com esta denominação. É mais roliço do que o Ling, sua carne é de cor clara e é utilizado para a preparação de pratos desfiados, caldos, pirões e bolinhos.



Algumas características visuais destacam-se nesta espécie:

- Barbatana caudal arredondada;
- Barbatana dorsal única e contínua;
- Barbatana anal inicia-se no meio do corpo e é também única e longa na base.



CUIDADOS AO ADQUIRIR BACALHAU SALGADO

Verifique se o produto salgado não apresenta manchas de coloração avermelhada, pois pode indicar problemas de conservação geralmente associados ao excesso de calor e umidade.

Esta alteração é chamada de “VERMELHÃO”, e é causada pela proliferação anormal de bactérias halofílicas.



A proliferação de bolores é outra alteração do produto associada ao excesso de calor e de umidade pelo armazenamento incorreto.

OBSERVAÇÕES

Você sabia que o bacalhau salgado necessita ser dessalgado antes do consumo, pois apresenta mais de dez por cento de sal na sua composição.

Existe ainda o peixe dessalgado, aquele que a empresa promoveu a dessalga de um pescado previamente salgado e o entrega ao consumidor com concentração de sal pronta para o preparo dos pratos.

É importante lembrar que o peixe dessalgado possui uma concentração de sal em torno de 2,5 a 3,5%, diferentemente do peixe congelado, que não passou pelo processo de salga.

CURIOSIDADES:

O comércio de bacalhau é tão importante que já houve brigas entre países pelas áreas de pesca. É conhecida como a “Guerra do Bacalhau”.

O Brasil é um dos maiores consumidores de bacalhau salgado e peixe salgado do mundo.

Na Região Amazônica existe a produção de peixe salgado utilizando o Pirarucu, um peixe típico da região.

Há um dito popular que diz que ninguém nunca viu a cabeça de bacalhau, e isso se originou há muito tempo, quando o comércio do Brasil vivia exclusivamente de bacalhau salgado, na forma de mantas sem cabeça.