



**ARTIGO | MOACYR VEIGA (\*)**  
Fevereiro de 2008

### **A tradição dos defumados**



A técnica de defumação é um método tradicional de conservação do pescado. No antigo Egito, por exemplo, a defumação era usada para evitar que o excedente de peixes frescos que chegavam aos portos se deteriorasse em poucos dias. Também foi muito utilizada para garantir a alimentação das tripulações de grandes embarcações. Afinal, enquanto o peixe fresco não durava mais que 12 horas, o defumado durava meses. O único senão é que, pela técnica rudimentar empregada, o peixe adquiria características indesejáveis ao paladar, como elevado teor de sal e sabor amargo.

As mudanças começaram em 1840, com a primeira grande evolução tecnológica: o advento do vapor. O barco e a locomotiva a vapor possibilitaram a pesca e o transporte mais eficientes de grandes quantidades de peixe fresco. A finalidade primitiva do defumado perdia, assim, sua importância. Por outro lado, surgiam novos métodos de defumação, atualmente aplicados para conferir ao pescado sabor, aroma e cor característicos e bastante apreciados pelos consumidores.

O processo da defumação de peixes envolve vários procedimentos importantes. O peixe pode ser filetado ou inteiro. Em seguida é curado pela salga ou imerso em salmoura. Cada defumador possui sua própria receita secreta, que pode incluir açúcar, ervas ou condimentos. O processo de cura retira a umidade do peixe prevenindo a proliferação de bactérias no produto final. Uma vez salgado, o peixe é colocado em um defumador em temperatura baixa (até 40°C) ou alta (até 80°C), que determinará a textura, o sabor e o prazo de validade comercial do pescado defumado.

Atualmente são utilizados modernos equipamentos, mas os princípios básicos do procedimento são, historicamente, os mesmos. Bebidas como cachaça, rum e whisky, temperos e especiarias utilizados na salga e diferentes madeiras usadas na queima emprestam sabor especial aos defumados. A preferência varia de país para país. Em geral, os brasileiros acompanham os padrões escandinavos e preferem uma defumação mais leve, com baixo teor de sal.

Os imigrantes europeus, principalmente os nórdicos, foram os responsáveis por trazer a técnica da defumação para o Brasil, no século XIX. A chegada das cadeias internacionais de hotéis e a abertura do mercado aos produtos estrangeiros, na década de 90, trouxeram muito mais que concorrência para a economia brasileira. Azeites, carnes, molhos e vinhos de qualidade apuraram o paladar do brasileiro e ajudaram a valorizar a gastronomia. O mercado ficou maior e mais exigente, as importações foram facilitadas e os peixes defumados ganharam visibilidade no âmbito nacional.

O consumo de pescado defumado está bastante associado à ideia de bom gosto e sofisticação à mesa. Em diversas partes do mundo, as pessoas elegem o final de semana para o consumo de peixe, justamente por se tratar de uma refeição mais requintada e que exige mais tempo para ser saboreado. No Reino Unido, a sexta-feira é, há muito, o dia tradicional do consumo de pescado. Nesse dia, o salmão defumado é o menos consumido. Em contrapartida, 68% das pessoas que consomem peixe aos domingos dão preferência ao salmão defumado. O Brasil segue essa mesma tendência, mostrando que o pescado defumado tem sido cada vez mais valorizado e apreciado pelos consumidores locais.

(\*) **Moacyr Veiga**, diretor da Damm Produtos Alimentícios.

---

**Damm Produtos Alimentícios – Central de Atendimento**  
Fone: (11) 3686-9355 / Fax: (11) 3686-9890 – [damm@damm.com.br](mailto:damm@damm.com.br)