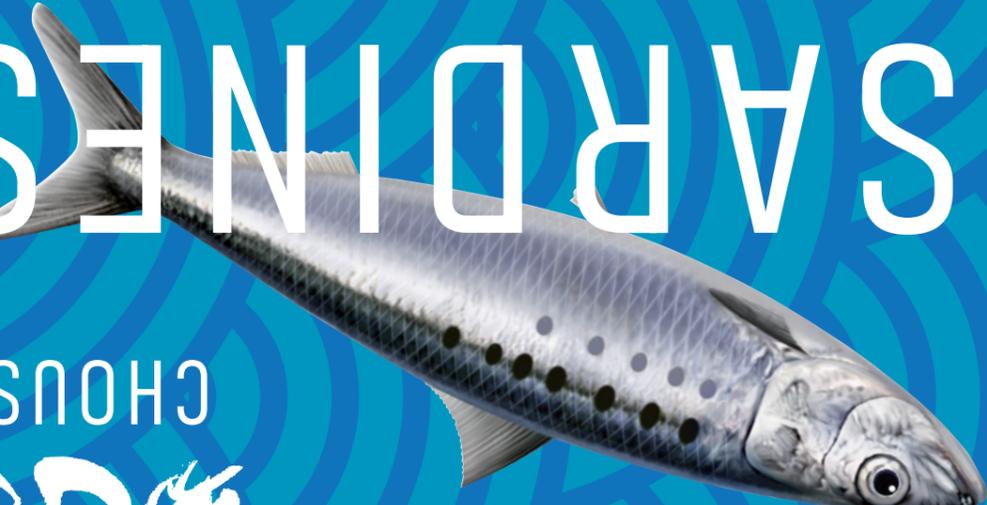




CHOSHI
鰯子

Choshi: o maior volume de pesca do Japão



01 DHA

(ácido docosahexaenoico)

- Ativa o cérebro, melhorando a capacidade de memorização e de cálculo
- Previne a Doença de Alzheimer



04 Magnésio

- Auxilia as funções das enzimas
- Regula a temperatura corporal e pressão arterial

06 Vitamina B

- Recupera o cansaço
- Mantém a saúde da pele e cabelos



02 EPA

(ácido eicosapentaenoico)

- Previne trombozes
- Previne arteriosclerose, infarto cardíaco e AVC



A sardinha enlatada é um verdadeiro tesouro nutricional!

Há diversos benefícios nutricionais possíveis com a sardinha

07 Vitamina D

- Previne a diabetes
- Fortalece músculos e ossos



03 Cálcio

- Confere resistência aos ossos
- Previne osteoporose

05 Ferro

- Previne e melhora a anemia
- Confere resistência aos ossos

08 Vitamina E

- Previne o envelhecimento pelo efeito antioxidante
- Mantém a saúde dos vasos sanguíneos



A sardinha é rica em proteínas que são indispensáveis na produção de um corpo resistente, e na manutenção da saúde.

Receitas saudáveis com sardinha enlatada



MARINADE



Nanbam-zuke de sardinha

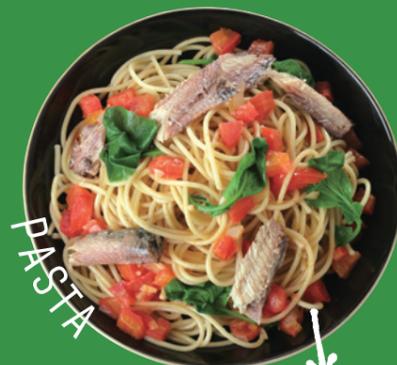
O EPA e o DHA fartamente presentes na sardinha enlatada ajudam a afinar o sangue. Espera-se que reduza a pressão arterial. Utilizando o sabor picante e peculiar da pimenta chili vermelha (*aka togarashi*), pode-se obter um resultado delicioso mesmo com pouco sal. Além disso, o vinagre demonstrou reduzir a pressão arterial.

Sardinhas ao alho

O aumento da imunidade mantém a saúde da flora intestinal, resultando na prevenção de câncer e melhoramento de alergias. O EPA e o DHA fartamente presentes na sardinha enlatada possuem poder anti-inflamatório, com efeito na preservação da flora intestinal. Acrescentando o caldo da sardinha enlatada ao azeite de oliva, obtém um sabor profundo com pouco sal.



AJILLO



PASTA

Massa com sardinha

Problemas com obesidade e pele em mau estado são causados pelo acúmulo de rejeitos no intestino. O licopeno, presente no minitomate, possui forte ação antioxidante, eliminando radicais livres, podendo ter eficácia na prevenção de manchas na pele. É possível reduzir o carboidrato substituindo a massa por cogumelos tipo *enoki*.

Informações sobre o produto e contato

Nome do produto	Sardinha congelada
Ingrediente	Sardinha (produzida na província de Chiba)
Especificações do produto	(Ex.) 40 a 80g
Quantidade	15kg
Prazo de validade	Congelado por 365 dias (abaixo de -18°C)
Modo de conservação	Armazenar congelado, abaixo de -18°C

Formato da embalagem



Exportador

Emac Co., Ltd.
2-205-3 Myojincho, Choshi-shi,
Chiba 288-0002 Japão
TEL : +81-479-23-2190

Produtor

Daiichi Namura Uodonya Co., Ltd.
2-205-3 Myojincho, Choshi-shi,
Chiba 288-0002 Japão
TEL : +81-479-22-6758

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Apoiamos os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.



Associação para a Promoção da Sardinha
Presidente: Takahide Naruko

A sardinha e a cavalinha pescadas no porto de Choshi no Japão são rapidamente congeladas após a pesca. Oferecemos a todos uma sardinha de alta qualidade que pode ser aproveitada, mesmo após descongelada, com o mesmo frescor do momento da pesca.

Verifique no site da Associação para a Promoção da Sardinha.



Porto de pesca de Choshi, o maior em volume de pesca do Japão

O porto de pesca de Choshi é apontado como especialmente importante na promoção da indústria da pesca no Japão. Barcos de pesca de todo o país, desde Hokkaido ao Norte, até Okinawa ao Sul trazem sua produção até o porto. Águas ricas em nutrientes trazidas pelo rio Tone misturam-se a correntes quentes (corrente Kuroshio) e frias (corrente Oyashio) do Mar de Choshi. Na junção dessas correntes se acumula grande quantidade de plâncton, servindo de proeminente local de pesca mundial, onde se realiza a extração de uma rica variedade de peixes, como sardinha, cavalinha, peixe saury do pacífico, linguado japonês, alfonsim, entre outros.

Responsável por 80% da pesca de sardinha

O grande peixe de Choshi é a sardinha. Trata-se de um peixe querido pelo povo de Choshi há muitos anos, havendo ainda a realização do "Festival da Sardinha (*Iwashi Matsuri*)" na cidade. A variante da sardinha japonesa *maiwashi* produzida no porto de pesca de Choshi tem seu volume de gordura bruta aumentado nos períodos de inverno e verão, tornando-a especialmente saborosa nessas épocas.



Que tipo de peixe é a sardinha?

A variante *maiwashi* (nome científico *Sardinops melanostictus*) produzida em Choshi são pequenos peixes que nadam em cardumes pelas águas costeiras do Japão, e alimentam principalmente de plâncton. A sardinha fresca não possui odor, é levemente adocicada, podendo ser consumida como sashimi (de forma crua), sendo também popular como ingrediente de sushi. Seu corpo possui cerca de 7 manchas, o que lhe confere a alcunha de "nanatsu-boshi" (sete estrelas). Recentemente, por ser rica nos ácidos graxos essenciais EPA e DHA, tem atraído muita atenção como alimento funcional, podendo ser consumida saborosamente em diversas receitas.

Choshi é capaz de oferecer sardinha de alta qualidade?

O porto de pesca de Choshi fica próximo às áreas de pesca. Assim, a sardinha coletada é rapidamente levada do mercado para os locais de processamento, possibilitando um congelamento quando ainda está em alto nível de frescor. Além disso, é estocada em contêineres com temperatura controlada, para então ser transportada a partir do porto de Choshi. Devido a estruturação dessa cadeia fria, é possível oferecer a todos uma sardinha com o frescor preservado mesmo após o descongelamento.

Procedimento até a exportação a partir do porto de pesca de Choshi



Porto de pesca de Choshi,
o número 1 do Japão

Diversas embarcações de pesca adentram no porto de diversas partes do Japão. Este é o porto com o maior volume de pesca do país. São pescadas cerca de 200 variedades de produtos marinhos.



Linha de produção automatizada

Estão preparados equipamentos de última geração, desde a linha de produção de produtos congelados em embalagens de papelão, empilhamento de paletes, retirada automática dos recipientes etc.



Esforços com relação ao meio ambiente

Utilizamos refrigerados livres de CFC, sem qualquer emissão de gases de efeito estufa.



Envio dos produtos

É realizada inspeção final antes do envio dos produtos. O transporte é realizado de forma meticulosa, utilizando caminhões refrigerados.



Exportação de produtos

A carga congelada é armazenada e gerenciada com segurança. Realiza-se alocação em contêineres de congelamento com temperatura controlada, para então ser feita exportação.

Compromisso com a qualidade

Com a nossa sardinha tipo exportação, objetivamos disponibilizar um nível de frescor semelhante ao recém pescado, mesmo após congelamento/descongelamento. Assim, implantamos rigorosos padrões de qualidade próprios. Primeiramente, profissionais experientes avaliam se a sardinha pescada nas embarcações e mercados é adequada para a exportação (alta qualidade e alta frescor). Então, apenas a sardinha aprovada é levada aos locais de processamento. Nesses locais, em seguida, há um processo de seleção onde uma dupla checagem de qualidade é realizada: por meio de equipamentos e checagem visual. A sardinha que atingiu os padrões da inspeção é levada ao congelamento em alta velocidade, para depois passar por verificação de temperatura, certificando que se encontra totalmente congelada até seu interior. Só então é realizado o envio. Ainda, sempre que necessário, é feita medição do valor K*, um índice científico geral para o nível de frescor do produto no Japão.

* O que é o valor K? -No interior dos músculos dos peixes, há adenosina trifosfato (ATP), substância que serve de origem energética para os movimentos. Após a morte do peixe, sua quebra molecular ocorre da seguinte forma. ATP → Adenosina difosfato (ADP) → adenosina monofosfato (AMP) → inosina monofosfato (IMP) → Inosina (HxR) → hipoxantina (Hx). O valor K é expresso em HxR + percentual (%) de volume de Hx em relação ao ATP e o volume total de seus componentes decompostos. Quanto menor for esse valor, melhor será o nível de frescor.



Instalações certificadas com análise de perigos e pontos críticos de controle (HACCP)



Inspeções de controle de qualidade e sanitário