**Justificativa**

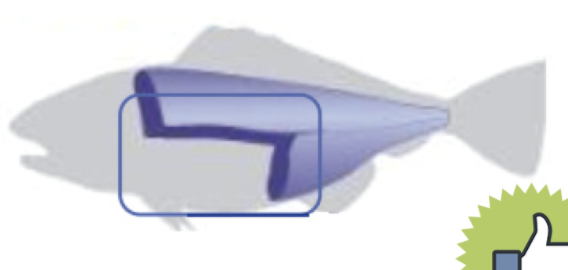
Existe uma espécie de peixe polaca, que é chamada de genuína polaca do Alasca. É uma espécie pequena, mas muito abundante nos mares do Alasca. O processamento da polaca do Alasca é feito ainda nas embarcações em alto-mar ou imediatamente ao chegar nas plantas da costa do Alasca, o que garante o rápido congelamento do produto, qualidade, e um alto valor de mercado agregado, já que o peixe não passa pelo processo habitual de congelamento em duas etapas, a primeira na origem, e a segunda após o reprocessamento (filetamento) em outro pais.

Uma outra peculiaridade do polaca do Alasca, que também traz valor ao produto, é que ele é cortado em formato de “J”, este corte remove a barriga do filé. Está parte, atinge o cozimento mais rápido comparado ao resto do filé, e também é o que compromete a qualidade do produto no preparo.

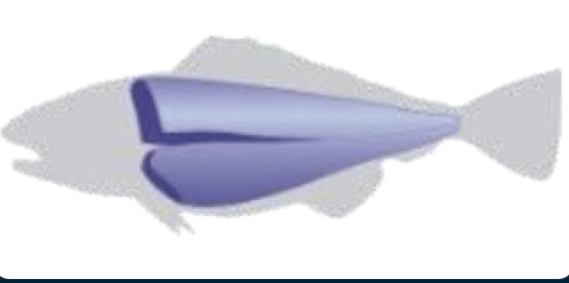
Imagem do Polaca do Alasca



Abaixo temos um Polaca do Alasca



Abaixo temos um polaca pescado em outras origens



Esse é o peixe encontrado em maior quantidade no mar do Alasca, ou do pacífico norte. A polaca também pode ser encontrada em muitos outros países que são banhados pelo mar do pacífico norte. A polaca do Alasca recebe um processamento diferente, ela é filetada ainda na embarcação em alto mar, ou em grandes plataformas na costa do Alasca, esse filetamento é feito com um maquinário, e depois congelado.

No caso de outras procedências, geralmente o peixe é congelado inteiro e enviado para a indústria. Onde o peixe é descongelado, filetado, e recongelado. Nesse momento o peixe pode receber aditivos e substâncias químicas para prolongar o prazo de validade, assim como também pode receber outras substancias que favorecem a absorção de agua, e o que ocasiona no aumento de peso do peixe.