
Avaliação da Qualidade de Tambatinga (*Colossoma Macropomum* X *Piaractus Brachypomum*) Eviscerada e Estocada em Gelo

Daniel Oster Ritter (I,II,III), Marilu Lanzarin (I,II,III), Edivaldo Sampaio de Almeida Filho (II), Eliane Teixeira Mársico (I), Monica Queiroz de Freitas (I)

(I) UFF - Universidade Federal Fluminense (R. Vital Brazil Filho, 64, Niterói - RJ), (II) UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso (Av. Fernando Correa da Costa, nº2367, Boa Esperança, Cuiabá), (III) IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso (Av. Tancredo Neves, Sorriso, MT)

Resumo

A qualidade dos peixes leva em consideração o grau de deterioração e presença ou não de microrganismos e/ou contaminantes, sendo que a desta facilmente percebida por alterações nas características sensoriais, como odor, textura dentre outras, podendo ser quantificada através de análises físico-químicas e microbiológicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade da tambatinga durante estocagem em gelo através de análises bacteriológicas e físico-químicas. Foram coletados 45 exemplares, com aproximadamente 1,3 kg cada, que foram eviscerados e estocados em caixas isotérmicas contendo gelo em escamas na proporção de 1:1. As análises foram feitas de dois em dois dias, até o 30º dia de estocagem, em triplicatas, totalizando 45 unidades amostrais. Em relação as análises bacteriológicas, foram feitas a quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas (BHAM), a quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas (BHAP) e a quantificação de bactérias do gênero *Aeromonas*. Quanto as análises físico-químicas, foram realizadas a análise de pH e a quantificação das bases voláteis totais (BVT). As contagens de BHAM, BHAP e bactérias do gênero *Aeromonas* variaram de 4,39 Log UFC/g, 3,08 Log UFC/g e 3,30 Log UFC/g no dia zero a 18,57 Log UFC/g, 27,15 Log UFC/g e 25,73 Log UFC/g no 30º dia de estocagem,

Referência:

Daniel Oster Ritter, Marilu Lanzarin, Edivaldo Sampaio de Almeida Filho, Eliane Teixeira Mársico, Monica Queiroz de Freitas. Avaliação da Qualidade de Tambatinga (*Colossoma Macropomum* X *Piaractus Brachypomum*) Eviscerada e Estocada em Gelo. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-199

respectivamente. As BHAM apresentaram a fase Lag de aproximadamente 10 dias, onde a partir deste dia um crescimento exponencial foi observado, alcançado a contagem máxima no 30º dia de estocagem. Já as BHAP e as bactérias do gênero *Aeromonas* não apresentaram fase Lag, tendo um crescimento constante e acentuado a partir do primeiro dia de estocagem. *Aeromonas* sp é uma bactéria cujo habitat natural é a água, possuindo espécies altamente patogênicas ao homem, fato que justifica sua pesquisa. A alta disponibilidade de nutrientes e pH próximo da neutralidade, dentre outros fatores inerentes à matriz estudada, contribuem e justificam este aumento nas contagens bacterianas. As variações de valores de pH e BVT foram de 6,31 e 10,15 mg de N/100 g no dia zero a 6,9 e 14,7 mg de N/100 g no 30º dia de estocagem respectivamente. Dentre os produtos resultantes da atividade bacteriana estão as BVT, representadas principalmente pela amônia em peixes de água doce, que por ser um composto alcalino, bem como de outras substâncias provenientes da decomposição de aminoácidos e da ureia, resulta no aumento do pH dos peixes a medida que o processo de deterioração progride. Conclui-se então que os produtos resultantes do metabolismo e multiplicação bacteriana irão alterar as características sensoriais da carne da tambatinga, reduzindo assim sua qualidade e tornando-a imprópria ao consumo humano.

Palavras-Chave: Frescor, Pescado, Validade Comercial

Agência de Fomento: CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior