
Estimativa do Prazo Comercial de Piauçu (*Leporinus macrocephalus*) Proveniente de Piscicultura Durante Estocagem em Gelo

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

(I) UFF - Universidade Federal Fluminense (Vital Brazil Filho, nº64, Niterói, RJ), (II) UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso (Avenida Fernando Corrêa da Costa, nº2367, Cuiabá, MT), (III) IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso Campus Sorriso (Avenida Tancredo Neves, Sorriso, MT)

Resumo

Os peixes são altamente susceptíveis à deterioração, devido à sua composição química, atividade de água elevada, teor de gorduras insaturadas, facilmente oxidáveis, e pH próximo da neutralidade. Essas características intrínsecas aliadas a microbiota contaminante, tipo de captura, práticas inadequadas de conservação, estocagem e manipulação contribuem para acelerar a deterioração do peixe com consequente redução do prazo comercial. O objetivo deste estudo foi estimar o prazo comercial da espécie piauçu (*Leporinus macrocephalus*), eviscerado e estocado em gelo, a partir das avaliações bacteriológicas e físico-químicas. Os exemplares de piauçu de aproximadamente 1,5 kg obtidos de pisciculturas localizadas no município de Campo Verde, Mato Grosso foram abatidos por hipotermia e encaminhados ao laboratório em recipientes isotérmicos contendo gelo. No laboratório foram eviscerados, lavados com água clorada (5 ppm) e então estocados em caixas isotérmicas contendo gelo em escamas na proporção 1:1 gelo/peixe, mantendo a temperatura de 0°C +/- 1°C. As análises bacteriológicas consistiram na quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas (BHAM), bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas (BHAP) e bactérias do gênero *Aeromonas* e as análises físico-químicas realizadas foram a determinação do potencial hidrogeniônico (pH) e quantificação das bases voláteis totais (BVT), sendo

Referência:

Marilu Lanzarin, Daniel Oster Ritter, Edivaldo Sampaio de Almeida Filho, Eliane Teixeira Mársico, Mônica Queiroz de Freitas. Estimativa do Prazo Comercial de Piauçu (*Leporinus Macrocephalus*) Proveniente de Piscicultura Durante Estocagem 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-224

estas realizadas no primeiro dia de estocagem e repetidas a cada dois dias até o 8º dia de estocagem e diariamente a partir deste até completar 18 dias de estocagem. Para as determinações foram retiradas alíquotas da parte muscular do peixe sem pele e as análises foram realizadas em triplicata totalizando 45 unidades amostrais. Os resultados foram compilados e submetidos à análise estatística. A contagem média de BHAM, BHAP e bactérias do gênero *Aeromonas* variaram de 4,43 a 15,58 log UFC/g, 1,76 a 12,08 log UFC/g e 0,33 a 12,23 log UFC/g, respectivamente. De acordo com a Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas para Alimentos é recomendado o limite de 7,0 log UFC/g para contagem total de aeróbios, valor este ultrapassado no 9º dia de estocagem considerando a contagem de BHAM E BHAP. Os valores médios de pH muscular dos peixes variaram de 6,31 a 6,96 durante o período de estocagem, sendo que as amostras encontraram-se dentro dos padrões legais vigente até o 8º dia de estocagem com o valor de 6,39. Os valores de BVT variaram de 10,57 a 13,3 mgN/100g durante 18 dias de estocagem, estando de acordo com o padrão recomendado. Com base nos resultados encontrados neste experimento estima-se que o prazo comercial de piaçu eviscerado e estocado em gelo (0°C) é de oito dias.

Palavras-Chave: Deterioração, Frescor, Peixes dulcícolas, Qualidade

Agência de Fomento: CNPq