
Estimativa do Prazo Comercial de Piraputanga (Brycon microleps) Eviscerada e Estocada em Gelo

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

(I) UFF - Universidade Federal Fluminense (R. Vital Brazil Filho, nº 64, Niterói - RJ), (II) UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso (Av. Fernando Correa da Costa, nº 2.367, Boa Esperança, Cuiaba- MT), (III) IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso (Av. Tancredo Neves, Sorriso, MT)

Resumo

O prazo comercial de um alimento é um termo utilizado para designar o período de tempo no qual este conserva as suas características de qualidade e as respectivas garantias de segurança alimentar, podendo ser estimado através de análises bacteriológicas e físico-químicas. O objetivo deste trabalho foi determinar o prazo comercial de piraputanga (Brycon microleps) durante estocagem em gelo através de análises bacteriológicas e físico-químicas. Foram coletados 45 exemplares, com aproximadamente 0,9 kg cada, que foram eviscerados e acondicionados em caixas isotérmicas contendo gelo em escamas na proporção de 1:1. As análises foram realizadas a cada dois dias até o oitavo dia de estocagem, sendo posteriormente feitas diariamente até o 18º dia de estocagem. Estas consistiram na quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas (BHAM), de bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas (BHAP) e de bactérias do gênero *Aeromonas*. Quanto as determinações físico-químicas, foram realizadas a análise de pH utilizando um o método potenciométrico e a quantificação das bases voláteis totais (BVT) utilizando o método de Conway. As contagens de BHAM, BHAP e do gênero *Aeromonas* spp variaram de 1,46 Log UFC/g, 1,02 Log UFC/g e 1,10 Log UFC/g no dia zero à 6,18 Log UFC/g, 9,05 Log UFC/g e 8,57 Log UFC/g no 18º dia de estocagem respectivamente. A legislação nacional não contempla limites

Referência:

Daniel Oster Ritter, Marilu Lanzarin, Edivaldo Sampaio de Almeida Filho, Edivaldo Sampaio de Almeida Filho, Eliane Teixeira Mársico, Monica Queiroz de Freitas. Estimativa do Prazo Comercial de Piraputanga (Brycon Microleps) 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-225

para contagem de bactérias aeróbias, no entanto pesquisadores utilizam um padrão internacional de 7 Log UFC/g, que neste experimento foi alcançado no 15º dia de estocagem. Por mais que as bactérias do gênero *Aeromonas* spp não sejam citadas em padrões nacionais ou internacionais, sua contabilização se torna extremamente importante por ser uma bactéria de habitat predominantemente aquático e pelo fato de existir espécies altamente patogênicas aos humanos. As variações de valores de pH e BVT foram de 6,31 no dia zero a 6,9 no 18º dia de estocagem e de 10,15 mg de N/100 g no dia zero a 14,7 mg de N/100 g no 18º dia de estocagem, respectivamente. A legislação brasileira determina como limite máximo de pH, o valor de 6,5, que neste experimento foi alcançado no 10º dia de estocagem. Em relação ao BVT, utiliza-se o limite de 30 mg de N/100 g, valor este que não foi alcançado durante o período de estocagem. Levando-se em consideração os dados obtidos, conclui-se que o prazo comercial estimado da piraputanga eviscerada estocada em gelo é de 10 dias.

Palavras-Chave: Deterioração, Qualidade, Frescor

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