



Análise sensorial e de perfil de textura em Pacu-caranha na região de São Luís de Montes Belos em duas estações do ano

Izabella L. P. Silva¹(IC)* izabella.loren24@gmail.com, **Raquel P. C. Oliveira²(PQ)**, **Bárbara V. Palmeira³(IC)**, **Gabriella B. Carvalho³(IC)**, **Danielle S. Mesquita¹(IC)**, **Diogo A. C. Ferro²(PQ)**

¹Discente Pivc-UEG do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

²Docente do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

³Discente Pibc-UEG do curso de Zootecnia de São Luís de Montes Belos

Resumo: Devido ao progresso que o país tem feito na criação e produção de pescado, pesquisas sobre a qualidade e características sensoriais estão aumentando, afim de saber qual a melhor maneira de se produzir. Assim as mudanças que ocorrem no ambiente devem ser avaliadas para que o manejo seja adaptado para cada época. Contudo o objetivo deste foi avaliar a aceitação sensorial e perfil de textura da carne cozida de Pacu-caranha em diferentes estações do ano primavera e outono em um pesque-pague localizado no município de São Luis de Montes Belos - GO. Foram adquiridos 12 peixes 6 na primavera e 6 no outono e transportados para o laboratório de bromatologia da Universidade Estadual de Goiás- Câmpus de São Luís de Montes Belos, em que foram cozidos em forno elétrico a 200°C por 1 hora ofertados a 240 julgadores que expressaram suas impressões aos seguintes atributos: aroma, cor, sabor, textura e impressão global e a maciez foi realizada por um texturometro. Entre estes atributos os que mais se destacaram foram gostei muito e gostei moderadamente e não houve diferença estática destes e também na maciez o que indica que a criação de Pacu-caranha é viável em qualquer época do ano.

Palavras-chave: Pescado. Primavera. Outono. Maciez. Qualidade.

Introdução

O Brasil está em progresso no quesito criação de peixes estima-se que em 2017 a produção aumentou 8% se comparada ao ano de 2016, com valores de 691.700 toneladas (t) em 2017 e de 640.510 t em 2016. O pacu-caranha (*Piaractus Mesopotamicus*) e outros peixes nativos totalizam 43,7% da produção nacional (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PISCICULTURA, 2018).

Esse desenvolvimento na produção é devido a qualidade da carne de pescado, pois a mesma é considerada um alimento saudável composto por proteína, ácidos graxos poli-insaturados como o ômega 3 e o ômega 6. Assim o consumo deste traz benefícios para a saúde humana o que influencia diretamente no comércio de pescados.

REALIZAÇÃO



No entanto para que se consiga melhores resultados além do conhecimento sobre a carne para auxiliar no manejo, a utilização de análises podem demonstrar o padrão de qualidade e aceitação dos consumidores sobre determinada espécie, o que oportuniza o setor produtivo a ter novos critérios e estabelecer padrões de produção ajustado a realidade.

O pacu-caranha é uma espécie que se destaca por suas características na produção, tais como: pouco exigente frente a qualidade da água, facilidade no cultivo e se adapta a algumas dificuldades. Porém é importante averiguar se em alguma época do ano existe momentos de maior complexidade para esta espécie e se isto causa algum impacto na qualidade da carne (MOURAD, 2012).

Assim almeja-se com este trabalho avaliar a aceitação sensorial e perfil de textura da carne cozida de pacu-caranha em diferentes estações do ano primavera e outono em um pesque-pague localizado no município de São Luis de Montes Belos - GO.

Material e Métodos

Foram adquiridos seis exemplares de pacu-caranha, com peso médio de 1,0kg, em um pesque-pague localizado na cidade de São Luís de Montes Belos em duas estações do ano, primavera e outono, totalizando 12 peixes.

Esses animais foram insensibilizados com Eugenol, conforme metodologia descrita por Sanches et al. (2014) e transportados ao laboratório da Universidade Estadual de Goiás – Câmpus São Luís de Montes Belos – onde foram pesados (kg), mensurados (cm) e verificados a presença de ectoparasitas na superfície corporal. Após a verificação, os animais foram abatidos, eviscerados, colocados em caixas isotérmicas com gelo em escamas, na proporção de 1 kg de gelo para 1 kg de peixe recobertos com uma fina película de filme plástico de proteção (Borges et al., 2013) e realizado análises sensorial e perfil de textura.

Para a análise sensorial os filés foram cortados no tamanho de 2 x 3 cm, cozidos em forno elétrico a 200°C por 1 hora e ofertados a 240 julgadores que expressaram suas impressões aos seguintes atributos: aroma, cor, sabor, textura e impressão global. Para isso, utilizou-se ficha de escala hedônica de nove pontos: gostei extremamente (1), gostei muito (2), gostei moderadamente (3), gostei



ligeiramente (4), indiferente (5), desgostei ligeiramente (6), desgostei moderadamente (7), desgostei muito (8), desgostei extremamente (9).

Os julgadores foram selecionados em duas épocas do ano, em que 120 na primavera e 120 no outono. Os mesmos ficaram dispostos em mesa redonda confortável com condições ambientais controladas tais como: iluminação, temperatura, ausência de sons e de odores estranhos e avaliaram 6 peixes por estação.

Para o perfil da textura foram coletados 100g em média de filé de pacu-caranha cozido e cortados em 5 pedaços de 1,4cm e mensurada a maciez com texturômetro CT3 da Brookfield através do sistema de tensão e compressão.

O delineamento experimental utilizado foi o inteiramente casualizado, com dois tratamentos (estações do ano: outono e primavera) e seis repetições, representados por cada exemplar de peixe, para a análise sensorial foi utilizado o teste de Kruskal-Wallis ($p \leq 0,05$) e para a maciez por comparação entre médias teste Tukey 5%, no sistema Biostat.

Resultados e Discussão

Com a análise sensorial os aspectos avaliados não tiveram diferenças significativas nas diferentes estações (primavera e outono) e os atributos que mais se repetiram foram o gostei muito e gostei moderadamente como mostra a tabela 1.

Tabela 1: Valores médios transformados das notas atribuídas pelos julgadores na análise sensorial de pacu-caranha cultivados em duas estações do ano (primavera e outono)

	Época do ano		P
	Primavera	Outono	
Aroma	3 ^a	2 ^a	0,0795
Cor	3 ^a	2 ^a	0,2591
Sabor	3 ^a	2 ^a	0,4869
Textura	2 ^a	2 ^a	0,5043
Impressão Global	2 ^a	2 ^a	0,6955

1. Variáveis na mesma linha seguidas de mesma letra não apresentaram diferença significativa pelo teste de Kruskal-Wallis ($p \leq 0,05$).

Em toda a análise o atributo desgostei moderadamente e desgostei muito foram selecionados apenas 6 vezes cada e o indiferente 11 vezes. Zuanazz et al.



(2013) realizaram uma pesquisa sobre avaliação sensorial de pescado empanado produzido com carne mecanicamente separada de pacu cultivados em tanques-rede em que os valores se assemelham com os encontrados nesta pesquisa como a de aparência, cor, aroma e sabor variaram de 3,12 a 3,89 e os desta pesquisa 2 a 3 para os mesmos quesitos.

Para o quesito maciez avaliado a partir do texturômetro não foram encontradas diferenças significativas entre as duas épocas do ano primavera e outono como mostra a tabela 2.

Tabela 2: Avaliação de maciez de filé cozido de pacu-caranha em diferentes estações do ano primavera e outono

Época do ano		
Primavera	Outono	P
0,34 ^a	0,27 ^a	0,0976

1. Variáveis na mesma linha seguidas de mesma letra não apresentaram diferença significativa pelo teste tukey ($p \leq 0,05$).

Tolasa et al. (2011) estudaram o efeito da atividade de protease alcalina e a desnaturação de proteínas em mudanças de textura no músculo de peixe durante o cozimento. E foi possível perceber que as fibras musculares amolecaram devido a variação de temperatura durante o cozimento assim a desnaturação das proteínas fica quase que invisível e não afeta negativamente a maciez. Como a carne de peixe é considerada uma das mais macias não foi possível encontrar dados para comparar com a avaliação instrumental realizada.

Considerações Finais

Pode-se concluir que não houve variação significativa entre as análises sensoriais e de maciez de filé de pacu-caranha criados em diferentes estações do ano primavera e outono no pesque-pague de São Luís de Montes Belos, o que indica que é viável a sua produção em qualquer época do ano.



Referências

BORGES, A.; MEDINA B. G.; CONTE-JUNIOR, C. A.; FREITAS, M.Q. Aceitação sensorial e perfil de textura instrumental da carne cozida do pacu (*Piaractus mesopotamicus*), do tambaqui (*Colossoma macropomum*) e do seu híbrido tambacu eviscerados e estocados em gelo. **R. bras. Ci. Vet.**, v. 20, n. 3, p. 160-165, jul./set. 2013.

MOURAD, N.M.N., Crescimento ponderal e morfométrico do pacu *Piaractus mesopotamicus*, Tambaqui *Colossoma macropomum* e seus híbridos da primavera ao inverno. **Dissertação**. Lavras-MG. 74p. 2012.

OLIVEIRA, P. R.; LESSI, E.; JESUS, R. S.; BATISTA, G. M. Avaliação sensorial, físico-química e microbiológica do pirarucu (*Arapaima gigas*, Schinz 1822) durante estocagem em gelo. **Brazilian Journal Of Food Technology**, Campinas, v. 17, n. 1, p.67-74, mar. 2014. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/bjft.2014.010>

PISCICULTURA, Associação Brasileira de. **Peixe BR lança o Anuário da Piscicultura** 2018. 2018. Disponível em: <http://www.aquaculturebrasil.com/2018/02/19/peixe-br-lanca-o-anuario-da-piscicultura-2018/>. Acesso em: 19 fev. 2018.

TOLASA, S.; CACLI, A.; CADUN, A.; SEM-YILMAZ, E.B. *Effect of soy protein isolate and wheat fiber on the texture and freezethaw stability of lean fish mince*. **Journal of animal and veterinary advances**, v. 10, n. 23, p. 3179-3187, 2011.

ZUANAZZ, J. S.; Garbelini; D. Á. C. B.; MARENGONI, N. G. Avaliação sensorial de pescado empanado produzido com carne mecanicamente separada de pacu cultivados em tanques-rede. **Simpan**, Corumbá- Ms, v. 1, n. 1, p.1-4, nov. 2013.

REALIZAÇÃO

