

Análise Sensorial de filé de tilápia-do-Nilo consumido em São Luís de Montes Belos

Guilherme Garcês de Araújo Filho^{1*} (IC), Raquel Priscila de Castro Oliveira²(PQ), Izabella Loren Pedroso Silva (IC), Barbara Vasconcelos Palmeira (IC)¹, Bruna Mendonça Arantes (IC)¹, Aracele Pinheiro Pales dos Santos⁴, Milena Rizzia Ferreira de Souza⁴

¹ Alunos do curso de Zootecnia e bolsistas PBIC/UEG, Câmpus São Luís de Montes Belos, guilhermegarces@hotmail.com

² Professora Doutora do curso de Zootecnia e orientadora do projeto de pesquisa – UEG - câmpus São Luís de Montes Belos. e-mail: raquel.oliveira@ueg.br

³ Alunas do curso de Zootecnia e bolsistas PVIC, Câmpus São Luís de Montes Belos

⁴ Docentes do curso de Zootecnia – UEG – câmpus São Luís de Montes Belos

Objetivou-se avaliar, sensorialmente, o filé de tilápia-do-Nilo em relação ao aroma e odor, sabor e gosto, aspecto visual e sensação bucal. O experimento foi realizado na UEG, Câmpus São Luís de Montes Belos, foram respondidos pelos julgadores um questionário, onde os mesmos avaliavam cada propriedade organoléptica de acordo com sua opinião. Os filés obtiveram boa aceitação pelo consumidor e atendeu os padrões de qualidade, em relação a: aroma do filé, 72% dos julgadores notaram que os filés apresentaram cheiro comum; em relação aos danos na carne, 74% dos julgadores observaram que os filés não apresentaram danos; em relação a cor presente nos filés oferecidos aos julgadores houve heterogeneidade entres os valores em que, 46% dos mesmos notaram que os filés apresentavam coloração opaca, enquanto 30% observaram que a carne estava com tonalidade translúcida e 24% julgaram a tonalidade da carne transparente, em relação a textura do filé 56% dos avaliadores sentiram o filé com espessura mole. Desta forma, conclui-se que o filé da tilápia-do-Nilo consumida em São Luís de Montes Belos apresentou aceitabilidade e características organolépticas adequadas.

Palavras-chave: heterogeneidade, padrões de qualidade, propriedade organoléptica.

Introdução

A piscicultura é uma atividade pecuária zootécnica que exige muito de quem a maneja. É necessário controle na alimentação, qualidade de água, temperatura, transparência do ambiente que os peixes estão introduzidos, entre outros. A tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*) adapta facilmente à ambientes com temperaturas acima de 18°C e abaixo de 35°C, possui característica rústica, por isso é considerada do uma espécie adequada de cultivo.

A criação de tilápia se expandiu por obter características na carne como: elevado valor nutricional, textura e paladar aceitável pelo consumidor, obtendo assim aprovação do filé pelo consumidor (SOUZA E MARANHÃO, 2001).

A análise sensorial é um método a ser utilizado para fazer avaliação da qualidade que o pescado fornecido ao consumidor. O teste é caracterizado por possuir rapidez nos resultados, pois os julgadores vão avaliar o filé recebido e responder as perguntas as quais foram submetidos de acordo com seu critério. Juntamente com análise sensorial pode se atribuir uma análise de textura ao filé (CRUZ, 2013). A utilização da análise de textura no filé é importante para prevenir perdas na qualidade *pós-mortem* do alimento e não afetar os lucros do fornecedor (CRUZ, 2014).

Objetivou-se avaliar, sensorialmente, o filé de tilápia-do-Nilo consumido em São Luís de Montes Belos em relação ao aroma e odor, sabor e gosto, aspecto visual e sensação bucal.

Material e Métodos

Foram utilizadas seis bandejas de filés de tilápia-do-Nilo com peso médio de 700g, onde cada bandeja possuía cerca de oito a dez filés, adquiridos na cidade de São Luís de Montes Belos. Os mesmos foram transportados do supermercado ao laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Goiás dentro de uma caixa térmica com gelo, para evitar o processo de degelo.

Para a análise sensorial utilizou-se 50 filés cortados no tamanho de 2x3 cm e ofertados crus, com uma pitada de sal, a 50 julgadores que expressaram suas impressões em relação aos atributos sensoriais, por meio de um questionário, com as seguintes perguntas: gostar de pescado, hábito de consumo, maneira de consumo, cheiro do pescado, cor e danos na carne.

Resultados e Discussão

Quanto ao sabor apresentado pelas amostras no presente estudo, 72% dos julgadores notaram que os filés apresentaram cheiro comum que ocorre quando os filés estão frescos, 18% dos julgadores não atribuíram cheiro ao filé, 8% dos julgadores presenciou cheiro muito forte ao provarem o filé e 2% dos julgadores notaram que o cheiro do filé era pronunciável. Apresentou boa aceitação pelos

consumidores, o que concordou com RIBEIRO E TOBINAGA (2002) que observaram valores de aceitação de 65,56% a 94,44% dos julgadores, quando ofertaram filés de Matrinchã (*Brycon cephalus*) defumadas.

Em relação à cor presente nos filés oferecidos aos julgadores, 46% dos mesmos notou que os filés apresentavam coloração opaca. Enquanto 30% observaram que a carne estava com tonalidade translúcida onde notou-se a presença da luz interferiu na cor do filé mais não consegue observar a cor da carne com nitidez e 24% julgaram a tonalidade da carne transparente em que foi possível observar com nitidez a cor da carne. Segundo ESPINDOLA et al. (2012) a cor da carne do pescado é influenciada pela oxidação gerada no organismo do animal após a retirada do mesmo de seu *habitat* e em sequência o abate, gerando assim alterações na carne. RIBEIRO E TOBINAGA (2002) verificaram os valores de aceitação em relação à cor do filé de Matrinchã e observaram aceitação de 73,33% a 92,22%.

Em relação aos danos na carne, 74% dos julgadores observaram que os filés não apresentaram danos, 16% notaram leves manchas, fissuras no filé, 8% observaram defeitos leves na carne e 2% notaram danos e rachaduras nos filés.

Em relação à textura do filé 44% julgadores notaram que o filé apresentava tecido resistente e 56% dos avaliadores sentiram o filé com espessura mole. Segundo SZCZESNIAK (2002) a textura da carne é uma característica sensorial que pode ser descrita e identificada pelo ser humano, e assim identificada pelos órgãos de sentido tato e pressão. RIBEIRO E TOBINAGA (2002) verificaram boa aceitação em relação à textura com 73,33% a 92,22%.

Considerações Finais

Foi observada uma boa aceitabilidade do filé de tilápia-do-Nilo em todas as propriedades organolépticas avaliadas, assim incentivando o crescimento e desenvolvimento do mercado.

Agradecimentos

À Universidade Estadual de Goiás pela disponibilidade da bolsa PBIC/UEG.

Referências

- CRUZ, M. **Introdução à Análise de Textura**. 2013. Disponível em: <https://blogextralab.wordpress.com/2013/07/26/introducao-a-analise-de-textura/>. Acesso em: 22 de jun. 2016.
- CRUZ, M. **Por que você precisa de um Texturômetro?**. 2014. Disponível em: <https://blogextralab.wordpress.com/2014/06/25/por-que-voce-precisa-de-um-texturometro/>. Acesso em: 22 de jun. 2016.
- ESPINDOLA, J., DONATO, M., SCARIOT, M. **Deterioração de peixes**. 2012. Disponível em: <<https://mopescados.wordpress.com/2012/05/21/deterioracao-de-peixes/>>. Acesso em: 22 de jun. 2016.
- FABRICIO, L. F. F. **Desempenho e qualidade da carcaça e do filé de Tilápias (*Oreochromis niloticus*) alimentadas com dietas contendo ractopamina**. 2013. 66p. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias)_Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2013.
- RIBEIRO, S. C.; TOBINAGA, S. Avaliação sensorial de filés de matrinchã (*Brycon cephalus*) processados por métodos combinados. **Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais**, Campina Grande, v.4, n.2, p.101-106, 2002.
- SOUZA, M.L.R.; MARANHÃO, T.C.F. Rendimento de carcaça, filé e subprodutos da filetagem da tilápia do Nilo, *Oreochromis niloticus* (L), em função do peso corporal. **Acta Scientiarum Maringá**, v. 23, n. 4, p. 897-901, 2001.
- SZCZESNIAK, A.S. Texture is a sensory propert. **Food Quality and Preference**, Barking, Inglaterra, v.13, n.4, p. 215-225, 2002.