



## **Avaliação da qualidade da tilápia-do-Nilo consumida em São Luís de Montes Belos**

Bárbara Vasconcelos Palmeira (IC)<sup>1\*</sup>, Raquel Priscila de Castro Oliveira (PQ)<sup>2</sup>, Guilherme Garcês de Araujo Filho (IC)<sup>3</sup>, Izabella Loren Pedroso Silva (IC)<sup>1</sup>, Bruna Mendonça Arantes (IC)<sup>1</sup>, Aracele Pinheiro Pales dos Santos<sup>4</sup>, Bruna Paula Alves da Silva<sup>4</sup>, Rafael Alves da Costa Ferro<sup>4</sup>, Diogo Alves da Costa Ferro<sup>4</sup>, Milena Rizzia Ferreira de Souza<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Alunas do curso de Zootecnia e bolsistas PVIC. e-mail: barbaravpz@gmail.com

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> Alunos do curso de Zootecnia e bolsistas PBIC/UEG

<sup>4</sup> Docentes do curso de Zootecnia – UEG – câmpus São Luís de Montes Belos

**Resumo:** Com a população alimentando de forma mais saudável o consumo de pescado apresenta-se um aumento, a tilápia-do-nylo tornou-se o peixe mais produzido no país. O trabalho foi gerido na UEG Câmpus SLMBelos, a fim de avaliar o comércio e o valor da tilápia-do-nylo distribuída em supermercados, composição físico-química do produto, rendimento de carcaça e análise sensorial. Desta forma, foram adquiridos seis exemplares com peso médio de 622,49g para serem submetidos às análises. Os filés obtiveram boa aceitação pelo consumidor e atendendo os padrões de qualidade, em relação ao sabor do filé 72% julgaram que o cheiro era comum, 74% que não apresentavam danos a carne, em relação à coloração, julgaram que: 46% opaca, 30% translúcida e 24% transparente. Posteriormente foram descongelados e o rendimento de filé e dos subprodutos da filetagem foram avaliados por: pesos de nadadeiras, cabeça, pele e file que apresentaram rendimento médio de 33,09%, teor de umidade de 70,06% e 73,34% , proteína bruta de 17,88% e 17,93%;, lipídeos de 6,44% e 6,06%;, matéria mineral de 1,55% e 1,37%. Conclui-se que o tempo de degelo não influenciou a qualidade organoléptica e que os mesmo apresentam tamanho relativamente satisfatório e é possível ter aproveitamento de rendimento de file.

**Palavras-chave:** Ingerido, carne, população, padrões de qualidade, propriedade organoléptica, consumo.

### **Introdução**

Dentre os setores de produção na agropecuária a piscicultura merece destaque por ser alternativa de alimento nutritivo. Assim, o estudo das espécies em relação às necessidades nutricionais são intensificados já que conhecimento ocasiona melhorias no desempenho animal e aumenta o aprimoramento da tecnologia para a indústria de processamento de pescado (SILVA et al., 2009).



Com isso, uma questão muito importante para a indústria é a qualidade do filé vendido e consumido. Há a dificuldade na padronização desse produto já que o sabor do filé e o valor nutricional podem ser alterados (KUNITA, 2014).

Diante do exposto, 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 avaliam o filé ao responder perguntas as quais foram submetidos.

De acordo com Bressan e Peres (2001) existe variações na composição química dos peixes e sugerem média percentual da composição do pescado como: gordo (Extrato etéreo (EE) 10%), semi-magro (EE de 2,5%) e magro (EE 0,5%). A composição pode ser influenciada pela espécie, sexo, idade, alimentação, entre outras.

Desta forma, este trabalho foi desenvolvido com o intuito de avaliar a qualidade do filé de tilápia-do-Nilo consumido em São Luís de Montes Belos.

### **Material e Métodos**

Para as análises de rendimento de carcaça e composição físico-química foram adquiridos seis peixes congelados, com peso médio de 622,09g que foram descongelados de duas formas: degelo lento (refrigerado) e degelo rápido (balcão). Para a análise sensorial foram utilizadas seis bandejas de filés com peso médio de 700g, cada bandeja possuía cerca de oito a dez filés. Os filés foram transportados em caixa térmica com gelo até o laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Goiás – Câmpus São Luís de Montes Belos.

Durante o período de um ano, em duas épocas distintas, maio e dezembro de 2015, realizou-se a pesquisa de preço em cinco estabelecimentos da cidade.

### **Resultados e Discussão**

Nota-se que há uma variação significativa entre os preços do quilograma da tilápia-do-Nilo comercializada entre estabelecimentos e período do ano. Pode-se perceber também que na maioria dos lugares o peixe é comercializado na forma de filé congelado. Depois em forma postas e por fim, o peixe inteiro.

Esse peixe comercializado apresentou 26,71% de tamanho de cabeça e 33,09% de rendimento de filé, o que caracteriza espécie com cabeça pequena, o que aumenta o rendimento.



Quanto ao sabor 72% dos julgadores notaram que os filés apresentaram sabor característico de filés frescos, 18% não atribuíram sabor ao filé, 8% presenciou sabor muito forte e 2% notaram que o sabor do filé era pronunciável.

Em relação a cor dos filés, 46% dos julgadores notaram que os filés apresentavam coloração opaca. Enquanto 30% observaram tonalidade translúcida e 24% julgaram a tonalidade da carne transparente em que é possível observar com nitidez a cor da carne.

Sobre a composição físico-química percebeu-se que não houve diferença significativa entre o tipo de degelo. Para o degelo lento e rápido obteve-se os seguintes resultados, respectivamente: umidade de  $70,06\% \pm 0,63$  e  $73,33 \pm 2,86$ ; proteína bruta de  $17,87 \pm 0,32$  e  $17,93 \pm 0,35$ ; matéria mineral de  $1,55 \pm 0,11$  e  $1,36 \pm 0,24$ ; extrato etéreo de  $6,43\% \pm 0,78$  e  $6,06 \pm 3,69$ . Estes resultados também estão próximos aos encontrados por OLIVEIRA et.al. (2008) que encontraram valores de umidade 77,16 a 78,60%, 18,71 a 19,73% de proteína, 1,33 a 3,19% de lipídios e 0,17 a 0,20% de cinzas.

### Considerações Finais

Diante dos resultados encontrados percebeu-se que o filé de tilápia-do-Nilo é aceitável da cidade de São Luís de Montes Belos

### Referências

BRESSAN, M.C.; PERES, J.R.O. **Tecnologia de carnes e pescados**. Lavras, UFLA, p.84-93. 2001.

KUNITA, MIWA NATALÍ. Estimação de parâmetros genéticos de características de desempenho e de rendimento de filé de grupo genéticos de tilápias do Nilo. Maringá, 2014 43f. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) - **Universidade Estadual de Maringá**, PR, 2014.

SILVA F. V.; ALMEIDA N. L.; SARMENTO F.; VIEIRA J. S.; TESSITORE A. J. A.;; LAURA OLIVEIRA L. L. S.; SARAIVA E. P. Características morfométricas, rendimentos de carcaça, filé, vísceras e resíduos em tilápias-do-nilo em diferentes faixas de peso. **Revista Brasileira de Zootecnia.**, v.38, n.8, p.1407-1412, 2009.

OLIVEIRA, et. al. Avaliação físico-química de filés de tilápia (*Oreochromis niloticus*) submetidos à sanitização. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimento**, v. 28, n.1, p. 83-89, jan.-mar. 2008.