

Qualidade de carne de tilápia-do-nilo

Guilherme Garcês de Araújo Filho* ¹, Raquel Priscila de Castro Oliveira ², Izabella Loren Pedroso Silva¹, Barbara Vasconcelos Palmeira Zago¹, Bruna Mendonça Arantes¹, Aracele Pinheiro Pales dos Santos², Milena Rízzia Ferreira de Souza²

* ¹Discente do Curso de Zootecnia e Bolsista PBIC/ UEG - São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil; ²Docente da UEG- São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil

* guilherme-garces@hotmail.com

A piscicultura é uma atividade pecuária zootécnica que exige muito de quem a maneja. É necessário que tenha um manejo adequado para que possa obter um resultado positivo. A tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*) é considerada uma espécie rústica e estudos comprovaram que a carne possui características como: elevado valor nutricional, textura e paladar aceitável, obtendo assim aprovação do filé pelo consumidor. A análise sensorial é um método a ser utilizado para fazer avaliação da qualidade que o pescado fornecido ao consumidor e caracterizado por apresentar rapidez nos resultados. 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. Foram utilizadas seis bandejas de filés de tilápia-do-Nilo com peso médio de 700g, adquiridos na cidade de São Luís de Montes Belos. 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 às propriedades organolépticas da carne 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. Quanto ao sabor apresentado pelas amostras no presente estudo, 72% dos julgadores notaram que os filés estavam frescos, 18% dos julgadores não atribuíram sabor ao filé, 8% dos julgadores presenciaram sabor muito forte ao provarem o filé e 2% dos julgadores notaram sabor pronunciável. Em relação à cor presente nos filés oferecidos aos julgadores, 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 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. 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.

Palavras-chave: propriedades organolépticas, sensorialmente, valor nutricional