

ALI-005

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PIRARUCU (*ARAPAIMA GIGAS*) SALGADO-SECO.

Lucirene Aguiar de Souza⁽¹⁾; Paulo de Tarso Falcão⁽²⁾; Nilson Luiz de Aguiar Carvalho⁽³⁾

⁽¹⁾Bolsista/PIBIC; ⁽²⁾Orientador INPA/CPTA; ⁽³⁾Co-orientador INPA/CPTA

A salga é um dos processos tecnológicos viáveis para aumentar o tempo de vida útil do pescado, e consequentemente servir como reserva alimentar em época de escassez. Segundo BOTELHO (1956), o problema fundamental para a conservação do pirarucu ou outras espécies por este processo está na execução das principais fases de preparação. A salga do pescado é justificada pelos baixos custos operacionais, uso de mão de obra não especializada e aplicabilidade sem distinção geográfica. DIAS (1983), cita que embora de fácil aplicação, na região Amazônica, o processo de salga é totalmente empírico, feito sem técnica e sem critério higiênico-sanitário, tornando impraticável a obtenção de um produto de boa qualidade.

Conforme ANDERSEN (1978) os métodos usados para a salga variam com as espécies, condições, locais, e tradições, sendo importante a qualidade da matéria-prima e do sal usado na salga. Segundo BURGESS et al (1971), o sal comum empregado em concentrações suficientes, torna lenta ou impede a alteração bacteriana do pescado.

O processamento do pescado a partir do peixe "in natura" para a obtenção de produto salgado-seco, foi executado visando comparar um produto tecnicamente trabalhado com o comercializado e feito empiricamente.

Foram utilizados no experimento o pirarucu salgado-seco, pirarucu "in natura" e sal. Foram efetuados análise sensorial, análise físico-química: composição centesimal, NaCl, umidade, RK, TBA de acordo com metodologia utilizada pelo INSTITUTO ADOLFO LUTZ (1985) e análises microbiológicas: contagem total a 35°C, contagem de halófilos, NMP coliformes totais, NMP coliformes fecais, contagem de bolores e leveduras.

Os resultados de contagem de coliforme tiveram médias próximos aos ditados por STANSBY 1962.

A salga mista foi a melhor e a concentração de sal a 30% (esterilizado). A cura se deu no 5º dia com NaCl a 18,30%, coerente com o que cita BOTELHO & NORT (1956). Tendo NaCl entre 12 e 18%. A secagem foi feita em secador solar com temperatura entre 32 e 42°C, atingindo a secagem no 8º dia com umidade de 35,29%. Os resultados coincidem com os citados por RIISPOA (1980). Como sendo 35%.

O pescado foi acondicionado em caixa de madeira, em plástico e em paneiro, visando verificar o tempo de vida útil e qual a melhor embalagem.

Os resultados físico-químicos e microbiológico durante os primeiros 5 meses foram normais.

A cura se processou em 5 dias.

A secagem em secador solar se deu em 8 dias.

A estocagem até o quinto mês se apresentou normal.

ANDERSON, V. (1975) Salga del pescado. Curso regional da FAO/OEA de capacitacion e inspeccion y regulacion del pescado. Montevidel-Uruguay: 2-5.

BOTELHO, A.T (1956).Pescado seco e salgado.Bol. Pesca. Lisboa- Portugal.101p

BRASIL-RISPOA. 1980. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal. Decreto nº 78.713, de 11 nov 76, 166p.

BURGESS, G.H.O.(1971) .et.al. J. J. Industrias derivadas de la pesca .Edit. Acribia, Zaragoza.

DIAS, A. F. Salga e secagem do pirarucu (*Arapaima gigas*), CURIER, 1829 com aplicação de coletores solares. Manaus: INPA, 1988 .150p. Dissertação (Mestrado em biologia de água doce e pesca interior)Instituto de Ciências Biológicas, Universidade do Amazonas, 1983.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. (1985). Normas analíticas. In : Métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 3ª ed. São Paulo: Governo de São Paulo, 371p. V1.

STANSBY, M. E. (1962) Prosimata composition of fish. In: HEEN, E. & KREUZER, R. (ed). Fish in Nutrition, London.