

**\* Variação na formação de Gel-Kamaboko em espécies de pescado de água doce.** Maria Auxiliadora Carvalho(\*) Edson Lessi (\*\*); Nilson Carvalho(\*\*\*) INPA.

A proposta deste trabalho foi de determinar a capacidade da formação do gel-kamaboko em função da temperatura de aquecimento, preparado a partir de sete espécies de pescado água doce subutilizadas; aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*); piranha-preta (*Serralasmus sp*); pacu (*Metynnis hypsauchen*); pirarara (*Phractocephalus hemioliopus*); surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*) pirapitinga (*Colossoma brachypomum*) e; acari-bodó (*Pterygoplichthys sp*). A obtenção das amostras constou de aplicação de testes padronizados no músculo triturado, não levado com 82% de umidade, 3% de NaCl, ajustando o pH entre 6,8 e 7,0, moldados em tubos de plástico com 3,1 cm de diâmetro e 10 cm de comprimento, fechados com plásticos tetrapack e ligas de borracha. Para cada espécie foram utilizadas três amostras aquecidas separadamente em banho-maria por 20 minutos à temperaturas de 50, 60 e 90° C e uma quarta amostra foi aquecida em duas temperaturas 40° C e 90° C por 20 minutos. Depois disso, os vários estágios da formação do gel (swari, modori e kamaboko) foram examinados. A capacidade de formação de gel foi determinada através das análises da textura (extração de água, avaliação sensorial e teste da dobra). Os resultados mostraram que o grau de ordenação na gelatinização é uma função direta do tratamento térmico sendo que a variabilidade na gelatinização depende das espécies. A formação do gel-kamaboko das espécies estudadas sofreram processos de agregação em sua estrutura em vários estágios. Das espécies pesquisadas cinco apresentaram em sua formação “Facil Suwari e Dificil Modori”, duas espécie apresentaram “Dificil Suwari e Dificil Modori”.

(\*) Bolsista de Iniciação Científica

(\*\*) Orientador

(\*\*\*) Colaborador