

*** Tempo de vida útil do Mapará (*Hipoptalmus* sp) e Aruanã (*Osteoglossum bicirrhossum*) conservados pela salga. Jose Oseter Machado Neto(*); Paulo de Tarso Falcão(**). CPTA/INPA.**

O Mapará e Aruanã são espécies de peixes da Amazônia de que pouco se conhece sobre a salga e secagem, feitas em algumas regiões de modo empírico e sem qualquer cuidado higiênico-sanitários. Em razão disto nos propusemos a obter um produto salgado em boas condições de consumo e maior tempo de vida útil.

No Aruanã foi utilizada a salga mista a 30%, para o Mapará foi utilizada a salga mista a 30% e úmida a 35%. Foram utilizadas embalagens de madeira e plástico para o acondicionamento do produto em temperatura ambiente e a 22° C.

O tempo de vida útil em temperatura ambiente foi menor, bem como a conservação em plástico. Portanto a temperatura a 22° C foi a mais adequada, e a embalagem de plástico apresentando assim melhor resultado. No Aruanã a cura se processou entre 8 a 9 dias; o produto oxidou com 5 meses de estocagem na embalagem plástica a 4 meses na caixa de madeira em temperatura ambiente; o produto mostrou oxidação aos 17 meses na embalagem plástica e 13 meses na caixa de madeira em temperatura de 22° C. Para o Mapará a salga úmida foi impraticável e a salga mista levou de 6 a 10 dias; o produto apresentou oxidação entre 25 a 30 dias de estocagem.

O Aruanã foi o que teve maior tempo de vida útil em temperatura a 22° C e em embalagem plástica.

(*) Bolsista de Iniciação Científica

(**) Orientador