

## AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DA VIDA ÚTIL DA MATRINXÃ (*BRYCON CEPHALUS*) CULTIVADA, MINIMAMENTE PROCESSADA E ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO

<sup>1</sup>Tiago Vieira de Carvalho, <sup>2</sup>Rogério Souza de Jesus, <sup>3</sup>José Ribamar Benício de Castro

<sup>1</sup>Bolsista CNPq/ INPA, <sup>2</sup>Pesquisador INPA/ CPTA, <sup>3</sup>Técnico INPA/CPTA

A espécie *Brycon cephalus* (GUNTHER, 1869), conhecida vulgarmente por matrinxã é amplamente distribuída na Bacia Amazônica Central e tem um enorme potencial para a piscicultura porque é um peixe que se adapta às condições de criação em cativeiro e é muito apreciado pela população. Este trabalho tem como objetivo a obtenção de um produto de conveniência, a partir de matrinxã procedente de piscicultura, minimamente processado e armazenado sob refrigeração, estabelecendo sua vida útil, por meio do monitoramento das características físico-químicas e de avaliação sensorial. A determinação de umidade, gordura e cinza foram realizadas segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (SÃO PAULO, 1985) e a proteína foi determinada segundo a AOAC (1990). A determinação do nitrogênio das bases voláteis totais foi realizada conforme WOOTLON & CHUAN (1981). As medidas de pH foram realizadas com potenciômetro digital sobre amostras do músculo do peixe, conforme as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (São Paulo, 1985). O teste de TBARS foi determinado de acordo com o método descrito por WYNCKE (1970), modificado quanto ao tempo de reação entre o extrato e o ácido tiobarbitúrico sob temperatura de ebulição, que foi reduzido de 40 para 10 minutos. Foram utilizados 30 exemplares de matrinxã em cada fase experimental. A avaliação sensorial foi realizada segundo a tabela proposta pela Torry Research Station (Escócia) modificada por ALMEIDA (1998), que avalia os parâmetros de cor, aroma e textura. As amostras de pescado foram submetidas a quatro tratamentos: (A1) – Embalado em ar atmosférico não acidificado, (A2) – Embalado em ar atmosférico acidificado, (A3) – Embalado a vácuo não acidificado e (A4) – embalado a vácuo acidificado. Os exemplares apresentaram massa média igual a 466 g e comprimento médio padrão de 29,37 cm, com rendimento de filé de 38%. Nas análises de composição centesimal foram obtidos os seguintes resultados: umidade de 74,73% ( $\pm 0,14$ ), lipídeos 8,82% ( $\pm 0,07$ ), proteína total igual a 16,87% ( $\pm 1,05$ ) e cinza 0,99% ( $\pm 0,5$ ). De acordo com as observações sensoriais, na primeira fase, com 09 dias de experimento, as amostras A1 e A3 se encontravam na Classe B (boa qualidade para consumo) e as amostras A2 e A4 na Classe A (ótima qualidade para consumo); no 16º dia somente a amostra A1 perdeu a condição de apta

para consumo (Classe C). Na segunda fase, as análises sensoriais mostraram que somente a amostra A4 se encontrava na Classe B no 17º dia de experimento, enquanto que as demais amostras se enquadram na Classe C (qualidade de consumo corrente). No 17º dia de análise, as amostras que sofreram acidificação (A2 e A4) tiveram valores de pH variando entre 5,78 a 5,95, enquanto nas amostras não acidificadas (A1 e A3) o pH variou de 6,14 a 6,31. Os valores de N-BVT medidos nos 17 dias de armazenamento sob refrigeração, nas amostras A2 e A4, apresentaram variação de 22,7 para 46,9 mg/100g de músculo, e nas amostras A1 e A3, valores de 18,5 a 31,2 mg/100g de músculo. Os resultados obtidos do teste de TBARS variaram de 0,110 a 0,195 mg MDA/kg de amostra nas amostras acidificadas e de 0,180 a 0,305 mg MDA/kg de amostra nas amostras não acidificadas. De acordo com as análises físico-químicas e avaliação sensorial, pode-se observar que o tratamento de leve acidificação juntamente com a embalagem sob vácuo conferiram uma melhor qualidade ao produto minimamente processado de pescado procedente de piscicultura.

ALMEIDA, N. M. - 1998. *Alterações post-mortem em Colossoma macropomum (Cuvier, 1818), procedentes da piscicultura e conservados em gelo*. Manaus: UFAM, 1998. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos), Faculdade de Ciência da Saúde, Universidade Federal do Amazonas, 90 p.

AOAC. Association of Official Analytical Chemists - 1990. *Official Methods of Analysis*, 15º ed., Washington, 960 p.

SÃO PAULO. Instituto Adolfo Lutz. *Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz*, 13º ed., São Paulo, v.1, 533 p.,4

WOOTLON, M.; CHUAH, S. H. The use of mellet (mujil cephalus) in the production of colds maniheads. *Food Tochnol In Australia*, Sidney v. 33, L. 8, 392-397p. 1981.

WYNCKE, W. - 1970. Direct determination of the thiobarbituric acid value in trichloroacetic extracts of fish as a measure of oxidative rancidity. *Fette Seifen Antrischmiltel*, Leinfelden, n. 12, p. 1084-1087.