



INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO A BORDO NA QUALIDADE DO ATUM FRESCO

Nóbrega, CC¹ ; Correia, JKS²; Mendes, PP²; Mendes, ES¹

¹ Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Departamento de Veterinária, R.Dom Manoel de Medeiros, s/n, Recife – PE CEP 52171-900, Fone: 81-3320-6419

² Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Departamento de Pesca e Aqüicultura, R. Dom Manoel de Medeiros, s/n, Recife – PE, CEP 52171-900. Fone: 81-3320-6507

A presente pesquisa foi realizada em uma empresa armadora de pesca, sediada em Natal-RN, em que participaram nove embarcações que capturam atuns no oceano Atlântico oeste e utilizam o espinhel pelágico como arte de pesca. A coletânea de dados correspondem as capturas no período de janeiro de 2007 a dezembro de 2009, totalizando 10.715 indivíduos, tendo como objetivo a identificação da variação da qualidade com relação ao tempo de armazenamento a bordo dos atuns. Cada peixe capturado foi enumerado e catalogado separadamente, registrando-se as informações do dia em que foi capturado. Os peixes vivos foram imediatamente insensibilizados por perfuração no crânio e em todos foi realizado a sangria, evisceração, descabeçamento e lavagem. Em seguida, foram estocados na câmara de acondicionamento com gelo do tipo escama, sendo todo o processamento a bordo realizado em 10 minutos. A classificação foi realizada no momento do desembarque, através de exame sensorial por um único classificador especializado. Os parâmetros que foram utilizados para avaliar a qualidade da carne do atum foram cor, brilho e transparência da carne, seguindo o modelo americano. O tempo de armazenamento a bordo variou de zero a 30 dias, com 87% dos peixes armazenados entre zero e 15 dias, sendo a média de 9,84 dias. A qualidade da carne foi pontuada de 1 para a melhor qualidade e 4 para a pior, para poder ser avaliada estatisticamente, sendo a média geral da qualidade da carne 2,78. Foi observado redução da qualidade com o aumento do período de armazenamento, variando de 2,62 nos atuns armazenados de 0 a 5 dias, 2,87 nos atuns armazenados de 11 a 15 dias e 3,11 nos atuns armazenados de 26 a 30 dias, ficando, assim, demonstrada a grande influencia do tempo de armazenamento na embarcação na qualidade dos atuns. Conclui-se a qualidade do atum é bastante influenciada pelo tempo de armazenamento, contudo, se for aplicado um bom processamento e uma boa estocagem a bordo pode-se ter atuns de boa qualidade, mesmo com um longo período de armazenamento.