



AVALIAÇÃO SENSORIAL DO PESCADO COMERCIALIZADO NO MERCADO PÚBLICO DO MUNICÍPIO DE SERRA TALHADA-PE, BRASIL

ALVES, Maria. Israelina. Sousa.¹; AMARAL, Manoela .Maria¹; SILVA, Thaísy Emmanuelle Florentino¹; CARVALHO, Karen Izabela Freire Silva¹ VIDAL, Juliana. Maria. Aderaldo²

¹Estudante de Graduação co Curso de Engenharia de Pesca da UAST/UFRPE.

²Docente do Curso de Eng. de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco, Unidade Acadêmica de Serra Talhada-UAST/UFRPE- Fazenda Saco, s/n. Caixa Postal 063. Serra Talhada - PE Brasil.(email: julymav@yahoo.com.br

RESUMO: Objetivou-se com o presente trabalho, caracterizar o frescor do pescado comercializado no Mercado Público de Serra Talhada-PE., através de análise sensorial. Foram elaboradas fichas de avaliação sensorial, onde foram julgados os seguintes itens: pele, muco, escamas, carne, opérculo, guelras, integridade, olhos e odor, cada item foi classificado como: ótimo, bom, regular e deficiente. Os peixes avaliados foram classificados como ótimo ou bom na maioria dos itens analisados. O que demonstra uma alta qualidade sensorial dos peixes ali comercializados.

Palavras chave: peixe, análise sensorial, qualidade.

ABSTRACT: The objective of this study was to characterize quality of the fish commercialized in the Public Market of Serra Talhada-PE using the method of sensory evaluation. We trial the following attributes: skin, mucus, scales, meat, operculum, gills, integrity, eyes and smell, each item was rated as excellent, good, regulate and deficient. The fish evaluated were classified as excellent or good compared with the majority of items analyzed. This demonstrates a high sensory quality of fish commercialized.

Keywords: fish, sensory evaluation, quality.

INTRODUÇÃO: O pescado se destaca por apresentar grande capacidade de deterioração se exposto a condições impróprias de armazenamento. As principais alterações que caracterizam a deterioração do pescado são de origem fisiológica, química e microbiológica, sendo refletido nas condições sensoriais deste produto. Por isso, deve-se conservá-lo em condições adequadas de higiene e temperatura, a fim de manter a qualidade por tempo prolongado (AGNESE *et al.* 2001).



A análise sensorial é um dos métodos mais antigos para avaliação do frescor sendo empregado rotineiramente nas indústrias de pescado, pela necessidade de rapidez no julgamento dos produtos e pela facilidade de execução (SANT'ANA E FREITAS 2011). A qualidade do pescado é necessária para que não cause nenhum problema em quem o consome (ROCHA et.al., 2009). Para ser classificado como próprio para consumo, este deve atender a todas as características de peixe fresco (PEREIRA et. al., 2001), um peixe deteriorado causa alterações sensoriais na textura, odor, aparência e sabor.

Com base nestas informações objetivou-se avaliar a qualidade sensorial do pescado comercializado no Mercado Público de Serra Talhada-PE.

MATERIAIS E MÉTODOS: O estudo foi desenvolvido no Mercado Público do Município de Serra Talhada-PE, localizado na zona urbana da cidade, sendo este um dos principais pontos de comercialização de pescado na referida cidade, no qual possui sete boxes que comercializam as espécies: tilápia, curvina, tucunaré e traíra. Destacando-se a tilápia (*Oreochromis sp.*) como a mais disponível e mais comercializada.

A análise sensorial foi realizada no período de 02/03/2011 a 22/06/2011, em visitas quinzenais no horário das 11h30min às 12:00 h da manhã. Em cada boxe foram analisadas aleatoriamente três amostras de tilápia, totalizando cento e oitenta e nove peixes avaliados. Para avaliação sensorial seguiram os parâmetros estabelecidos nas características gerais de pescados citados pelas legislações em vigor, Portaria nº 185/97 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 1997) e com base nas características do Esquema da União Européia (NUNES e CARDOSO, 2007). Sendo assim, elaborou-se uma ficha adaptada com base no proposto por Rodas *et al.* (2006) contendo seguintes itens de avaliação: pele, muco, escamas, carne, opérculo, guelras, integridade, olhos e odor. Cada atributo foi avaliado como ótimo, bom, regular e deficiente, de acordo com a Tabela 1.

Tabela 1 – Classificação do pescado em função do grau de frescor do pescado.

	ÓTIMO	BOM	REGULAR	DEFICIENTE
PELE	Pigmentação viva, cores vivas brilhantes e irisadas.	Pigmentação viva mais sem brilho.	Pigmentação opaca e em vias de descoloração	Pigmentação muito opaca.



MUCO	Aquosa, transparente.	Pouca transparência.	Perda total da transparência.	Muco pastoso de coloração escura.
ESCAMAS	Translúcidas com brilho metálico. Unidas entre si.	Pouco brilho metálico. Pouco aderidas á pele.	Sem brilho metálico. Destacando se da pele com facilidade.	Sem brilho metálico. Sem aderência a pele, soltas e secas.
CARNE	Carne muito firme, rígida.	Bastante rígida firme.	Ligeiramente mole.	Mole (Flácida)
ÓPERCULO	Prateados.	Prateados ligeiramente tingidos de vermelho ou castanho.	Escurecimento e extravasações sanguíneas extensas.	Amarelados
GUELRAS	Vermelho vivo sem muco.	Cores vivas, mais pálida nas bordas.	Em descoloração; muco opaco.	Amareladas; muco leitoso.
INTEGRIDADE	Inteiro totalmente íntegro.	Inteiro, pouco íntegro.	Inteiro, baixa integridade. Deformação ou mutilação.	Não íntegro, faltando mais de 20% da carne.
OLHOS	Claros, transparentes, brilhantes e salientes. Ocupando toda a cavidade orbital.	Branco ligeiramente sem brilho e pouco saliente.	Branco opaco. Introduzido na cavidade da órbita.	Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa.
ODOR	Fresco, lembrando pescado recém capturado. Característico para espécie considerada.	Pouco fresco ligeiramente alterado ou lembrado a velho. Pouco característico.	Moderadamente alterado, mais não em inicio de processo de decomposição.	Fortemente alterado, amoniacal, lembrando um processo de decomposição.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A partir das características sensoriais observadas neste estudo percebeu-se que as características de pele, carne, opérculo e olhos na maioria dos peixes analisados foram classificados como bom e ótimo (Fig.1 A, B, C e D) para tais características não houve peixes com classificação deficiente, podendo estes serem classificados como na sua maioria com pigmentação viva sem descoloração a pouca descoloração, e com brilho, carne firme e elástica a menos elástica, opérculo prateados e olhos convexo a ligeiramente encovado, pupilas negras e vivas a ligeiramente embaçadas.

Quanto ao muco 31% dos peixes analisados apresentou muco ótimo, 55% bom, 10% regular e 4% deficiente. Alguns peixes apresentaram muco com

pouca transparência e alguns foram encontrados um muco pastoso e de coloração escura. A maioria dos peixes analisados apresentou escamas com aspecto ótimo (40%), bom (46%), 12% regular e a minoria (2%) apresentaram escamas com características deficientes, ou seja, sem brilho metálico, sem aderência a pele, soltas e secas.

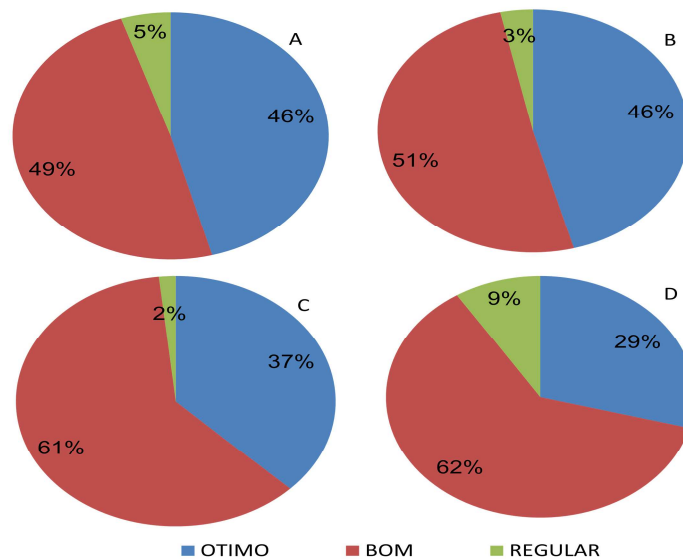


Figura 1 – Qualidade da Pele (A), carne (B), opérculo (C) e olhos (D) dos peixes comercializados no Mercado de Serra Talhada-PE

As guelras a maioria estavam na maioria com cor viva e sem muco sendo classificadas como ótimo (49%), bom (42%) e regular (9%).

Quanto à integridade do pescado 81% foi classificado como ótimo, 17% bom e 2% regular, a grande maioria estava inteiros e totalmente íntegros. Quanto ao odor a maioria dos peixes foi classificados como ótimo (52%) lembrando pescado recém-capturado e característico da espécie, 43% classificado como bom com ausência de cheiro ou neutro e 5% regular com aroma ligeiramente amargo.

De acordo com os resultados do presente trabalho observa-se que o pescado comercializado no mercado público de Serra Talhada-PE possui características sensoriais adequadas, demonstrando um bom grau de frescor. No entanto, estas informações colhidas devem ser somadas a análises físico-químicas e microbiológicas complementando os dados sobre qualidade do pescado ali comercializado. Ressalta-se que a avaliação sensorial é muito



importante, pois tem um papel essencial no controle de qualidade de alimentos, sendo fator determinante da aceitação do produto (GOMES, 2006).

CONCLUSÃO: Os peixes comercializados no mercado público de Serra Talhada apresentaram qualidade sensorial adequada, demonstrando um alto grau de frescor, tendo em vista que nos itens analisados como pele, muco, escamas, carne, opérculo, guelras, integridade, olhos e odor foram classificados como ótimo ou bom na maioria dos peixes avaliados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

-AGNESE, A.P., OLIVEIRA, V.M., SILVA, P.P.O. & OLIVEIRA, G.A. 2001. Contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas e enumeração de coliformes totais e fecais em peixes frescos comercializados no município de Seropédica – RJ. *Higiene Alimentar* 15: 67-70.

BRASIL. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. *Portaria Nº 326 de 30 de julho de 1997*. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção I, p.16.560-3.

-GOMES. M. L., *Influência das condições de manuseio e conservação na qualidade do pescado*. 2006. 43p Monografia (Curso de Especialização em Higiene, Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal) Instituto Qualittas de Pós-Graduação em Medicina Veterinária. São Paulo, 2006.

- NUNES, M.L.B.; CARDOSO, C. Aplicação do Índice de qualidade (QIM) na avaliação do pescado. *Publicações Avulsas IPIMAR*, 2007; 15, 51p.

-PEREIRA, W.D. ATHAYDE, A.H. PINTO, K.P. Avaliação da qualidade de peixes comercializados na cidade de Maceió-AL. *Higiene Alimentar*, São Paulo v.15, n.84, p.67-74,2001.

-ROCHA. C., FIGUEIREDO. M., SILVA. R., SERANTES. P., PINHEIRO. H. R., Aspectos higiênico-sanitários do pescado. *In: IV Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação e Tecnológica*. Belém-PA 2009.



- RODAS, M. A. BRITO, TORRE, J. C. M. DELLA, LÔBO, A. V. PINTO, ESTEVES, K. EICHBAUM. Perfil de características sensoriais de pescados coletados em pesqueiros da região metropolitana de São Paulo. In: Katharina Eichbaum Esteves e Célia Leite Sant'Anna (organizadores) *Pesqueiros sob uma visão integrada de meio ambiente, saúde pública e manejo*. 2006.
- SANT'ANA, L. S.; FREITAS, M. Q. Aspectos Sensoriais do pescado. In: GONÇALVES, A. A. (Editor) *Tecnologia do Pescado: Ciência, tecnologia, inovação e legislação*. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.