



Processamento de marisco (*Mytella sp.*) proveniente de pesca artesanal e aceitabilidade do produto

CALIXTO, F.A.A.¹; RIBEIRO, D.S.²; MACHADO, E.S.³; SOUZA, A.L.M.⁴; KAJISHIMA, S.⁵

¹ Pesquisadora de Tecnologia do Pescado, Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro – FIPERJ. Endereço: Praça Fonseca Ramos, s/n Sobreloja, Centro, Niterói, RJ; *e-mail: faacalixto@gmail.com; ² Médico Veterinário, FIPERJ; Mestrando em Medicina Veterinária – Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, UFF; ³ Técnico de Laboratório, FIPERJ; ⁴ Doutorando em Medicina Veterinária – Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, UFF; ⁵ Professora Adjunto, Faculdade de Nutrição, UFF

RESUMO

O sururu é um produto da pesca de comunidades artesanais que dependem desta fonte de renda. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um produto derivado de marisco, utilizando altas temperaturas e diferentes concentrações de ácido acético, e estudar sua aceitabilidade como uma alternativa de um novo produto. Foram realizadas duas formulações e testada sua aceitabilidade perante a provadores não treinados. As duas amostras foram consideradas aceitas, sendo assim, o processo proposto atende a possibilidade de um maior e melhor aproveitamento comercial do sururu pela comunidade ribeirinha.

Palavras-chave: marisco; marinado; aceitabilidade.

ABSTRACT

The sururu is a fisheries product from the artisan communities, who depends of this source of earnings. The objective of this research was to develop a derivated product of a clam marinate, using diferents concentration of acetic acid, high temperatures, and study your acceptability as a new product. Two formulations were made and the acceptability test was realised with non-trained people. The two samples was consideredated accepted, by this reasons the proposed process support the possibility of a major and best commercial utilization of the sururu by the ribeirinha community.

Key-words: clams; marinate; acceptability.

INTRODUÇÃO

O sururu é um alimento muito nutritivo, tendo como composição centesimal em sua base úmida e crua, aproximadamente 76 % de umidade, 107 kcal, 17 % de proteínas, 4 % de lipídeos e 1,8 % de cinzas (LIRA et al., 2004). O consumo deste molusco está associado principalmente a regiões costeiras sendo pouco difundido em áreas metropolitanas no Brasil.

Na maioria dos casos, o marisco é ingerido cozido ou parcialmente cozido. Em outros países, como Espanha, Chile e França; é comum o consumo de moluscos enlatados sob diversas formas (MARQUES, 1998). Diversos processamentos tecnológicos e métodos de avaliação sensorial de novos produtos têm sido testados para agregar valor comercial e o consumo do produto.

Sendo assim, objetivou-se no trabalho desenvolver um produto derivado de marisco, utilizando altas temperaturas e diferentes concentrações de ácido acético, e estudar sua aceitabilidade como uma alternativa de um novo produto.

MATERIAL E MÉTODOS

Mariscos desconchados pré-cozidos foram separados uniformemente e de forma aleatória em dois grupos de amostras, sendo retirados restos de concha e lavados. Também foram selecionados vegetais (cenoura, cebola e vagem) que foram higienizados, descascados e/ou cortados. As amostras foram temperadas com o mesmo percentual de sal refinado (2g/100g de produto), azeite e especiarias (alho picado, pimenta do reino moída, louro e orégano). Os mariscos e vegetais foram acondicionados em recipientes de vidro previamente esterilizados, depois o volume foi completado com dois líquidos de cobertura em concentrações diferentes, vinagre e água potável, em duas concentrações, 50% e 75%, sendo denominadas de “amostra A” e “amostra B”, respectivamente. O produto foi submetido ao processo de tinalização para conservação.

O teste de aceitabilidade foi realizado segundo metodologia de Dutcosky (2011) no Laboratório de Análise Sensorial, Faculdade de Nutrição Emília Jesus de Ferreiro, UFF, sob a luz branca, em temperatura ambiente e aplicados como parte do projeto “Análise sensorial de alimentos e bebidas”,

aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina / Hospital Universitário Antonio Pedro – CEP CMM/HUAP no 066/07 – CAAE no 0054.0.258.000-07. Os testes foram realizados com 62 consumidores, estudantes e funcionários da UFF, de ambos os gêneros e com idade entre 19 e 68 anos. A ordem de apresentação das amostras foi balanceada de acordo com Macfie et al (1989). As amostras codificadas com três letras aleatórias foram apresentadas monodicamente (MONTEIRO, 1994). Foi oferecida água mineral em copo descartável branco de 200mL com o intuito de anular o “flavor” residual entre as amostras (DUTCOSKY, 2011).

Os provadores avaliaram globalmente utilizando a escala hedônica de 7 pontos (1= desgostei muito; 2= desgostei moderadamente; 3= desgostei ligeiramente; 4= não gostei nem desgostei; 5= gostei ligeiramente; 6= gostei moderadamente; 7= gostei muito). Para o teste de aceitabilidade, as amostras foram aceitas se 70% dos provadores atribuíssem nota ≥ 4 .

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ambas as amostras foram consideradas aceitas, pois obtiveram mais de 70 % de notas ≥ 4 . A aceitabilidade das amostras A e B alcançaram percentual de 91,94 % e 83,88 %, respectivamente. Em literatura, é possível encontrar experimentos com resultados similares. Bispo et al. (2004), em estudo de aceitabilidade de marinado de vongole (*Anomalocardia brasiliiana*), obtiveram índices significativos, com valores entre 77,8 e 82,2 %; Gabrielli e Minozzo (2012), em desenvolvimento de marinado de Peroá (*Balistes Capriscus*), obtiveram índices de aceitabilidade superior a 70 %;

A categoria mais pontuada na amostra A foi “gostei ligeiramente”, com 29%, enquanto que na B foi “gostei moderadamente” com 35 %; e as categorias menos atribuídas pelos provadores foram: “desgostei moderadamente” e “desgostei muito” (2 %) para amostra A e “desgostei muito” (3 %) para a amostra B (Figuras 1 e 2)

O resultado para a pergunta: “o que mais gostou?” e “o que mais desgostou?” quanto aos atributos aroma, cor, sabor, textura e outros foi, na amostra A, o sabor (52 %) e o menos apreciado foi “outros” (12 %), na ocasião escrito por inúmeros provadores dentro deste item no quesito “aparência”. Já

para a amostra B o mais apreciado foi o sabor (46 %) e o menos apreciado foi a textura (10 %).

Capaccioni et al. (2009), que formularam marinados de anchovita (*Engraulis anchoita*), variando as concentrações de sal e ácido, observaram que todos os atributos sensoriais foram classificados como sendo de excelente qualidade, similares aos encontrados neste experimento. Gabrielli e Minozzo (2012) também obtiveram em estudo com marinado de Peroá os padrões aceitável e excelente de qualidade nos atributos pesquisados, obtendo maiores escores nos atributos “sabor” e “cor”.

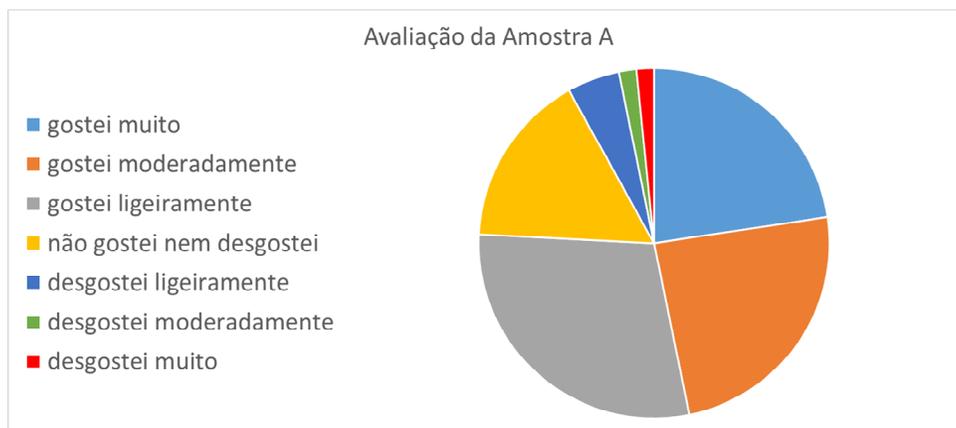


Figura 1: Resultado da avaliação da amostra A dividida por categoria

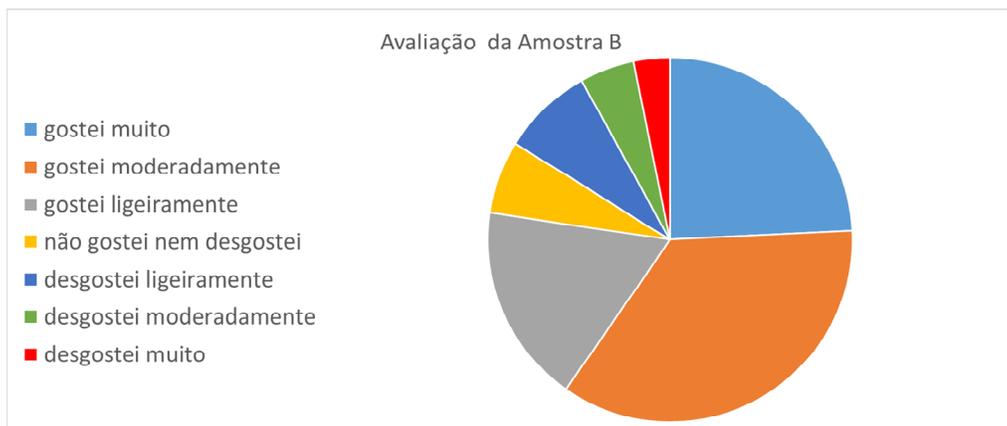


Figura 2: Resultado da avaliação da amostra B dividida por categoria

CONCLUSÕES

As duas amostras de marinado de sururu avaliadas foram consideradas aceitas pela grande maioria dos provadores, sendo a formulação com menos ácido (50%) recebeu melhor pontuação. Este resultado pode contribuir na

viabilidade industrial destes produtos aumentando o rendimento e alternativas alimentares para comunidades de pescadores artesanais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BISPO, E.S.; SANTANA, L.R.R.; CARVALHO, R.D.S.; LEITE, C.C.; LIMA, M.A.C. Processamento, estabilidade e aceitabilidade de marinado de vôngole (*Anomalocardia brasiliiana*). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.24, n.3, p.353-356, jul.-set. 2004.
- CAPACCIONI, M.E.; CASALES, M.R.; YEANNES, M.I. Obtenção dos tempos de equilíbrio e coeficientes de difusão de ácido e de sal para desenhar o processo de marinado de filés de *Engraulis anchoita*. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 29, n.4, Campinas, dec. 2009.
- DUTCOSKY, S.D. *Análise Sensorial de Alimentos*. Curitiba: Editora. Universitária Champagnat. 2011. 123 p.
- GABRIELLI, E.P.B.; MINOZZO, M.G. Marinado de Peroá (*Balistes Capriscus*): Desenvolvimento e caracterização sensorial. In: JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO DO IFES, 7., 2012, Vitória, Anais... Vitória: Instituto Federal do Espírito Santo, 2012.
- LIRA, G.M.; FILHO, J.M.; SANT'ANNA, L.S.; TORRES, R.P.; OLIVEIRA, A.C.; OMENA, C.M.B.; NETA, M.L.S. Perfil de ácidos graxos, composição centesimal e valor caloric de moluscos crus e cozinhos com leite de coco da cidade de Maceió-AL. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, São Paulo: USP, v.40, n.4, out – dez, 2004
- MARQUES, H.L.A. *Criação comercial de mexilhões*. São Paulo: Nobel, 1998. 83 p.
- MACFIE, HJH. et al. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. *Journal of Sensory Studies*, v.4, p. 129-148. 1989.
- MONTEIRO, C.L.B. *Técnicas de avaliação sensorial*. Curitiba, Universidade Federal do Paraná. Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. p.55-58, 1994.