

ALTERAÇÕES DA QUALIDADE *POST MORTEM* DE PIRARUCU *Arapaima gigas* (SCHINZ, 1822) MANTIDO EM GELO

Gilvan Machado Batista¹, Vera Sonia N. Silva², Rogério Souza de Jesus³

1. PPG Aquicultura – Universidade Nilton Lins/Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) Manaus/AM
2. Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)/APTA/SAA-SP, Unidade Laboratorial de Referência em Química de Alimentos - Campinas/SP
3. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) - Coordenação de Tecnologia e Inovação (COTEI) Endereço/Address: Av. André Araújo, 2936, Petrópolis, CEP: 69083-000, Manaus/AM e-mail: djesus@inpa.gov.br

Os fatores que influenciam a deterioração *post mortem* do pescado têm sido estudados, dentre eles, o método de abate, a concentração de enzimas endógenas e a contaminação microbiana. A forma como o peixe foi manejado durante o abate e as condições de estocagem são importantes para avaliar tais parâmetros. O presente estudo teve por objetivo avaliar as alterações *post mortem* do músculo de pirarucu (*Arapaima gigas*) procedente de áreas de manejo pesqueiro do Estado do Amazonas, por meio de análises sensoriais, bioquímicas, físico-químicas e microbiológicas durante 35 dias de conservação em gelo. A avaliação sensorial foi realizada semanalmente pelo Método de Índice de Qualidade (MIQ). Também semanalmente efetuaram-se análises de potencial de hidrogênio (pH) e Nitrogênio das Bases Voláteis Totais (N-BVT) e contagens de bolores e bactérias mesófilas, psicrófilas e psicrotróficas ao longo do tempo de estocagem em gelo. No início do experimento foi determinada a composição centesimal do músculo e, nos três primeiros dias do estudo, os índices de *rigor mortis*, as concentrações de ATP e seus produtos de degradações, para a determinação do valor K. Os resultados obtidos mostraram que a composição química centesimal apresentou diferença significativa entre as porções analisadas de lombo e ventre de *A. gigas* para umidade ($p < 0,001$) e para lipídeos ($p < 0,0001$), porém entre as concentrações de cinza e proteínas ($p > 0,05$) não houve diferença. Os valores médios de pH nos músculos ventral e dorsal do pirarucu variaram de 6,76 a 7,52 e os resultados de N-BVT no lombo de *A. gigas* variaram de 12,36 a 16,48 mg N/100 g, enquanto que no ventre a variação foi de 12,36 a 23,94 mg N/100 g durante 35 dias de estocagem em gelo. As contagens microbiológicas também estiveram abaixo dos valores recomendáveis para pescado fresco, de modo que, considerando essas determinações em conjunto com os resultados obtidos na avaliação sensorial, o tempo de vida útil dos pirarucus mantidos em gelo foi de 28 dias. O estado de *rigor mortis* teve início 30 minutos após a morte e a sua resolução ocorreu após 120 minutos. As concentrações baixas de ATP, ADP e AMP justificaram a rápida entrada de *A. gigas* em *rigor mortis*, ao passo que os valores médios de IMP apresentaram-se elevados ao longo do período experimental. O pirarucu foi considerado com qualidade "muito fresco" durante três dias de estocagem em gelo, com base no valor K obtido, visto que, logo após o abate dos peixes, o valor médio foi de 6,51% e, com duas horas, o índice calculado aumentou para 19,13% e alcançou 19,53% com 72 h de estocagem em gelo, portanto, inferior a 20%, limite estabelecido para peixe muito fresco, permitindo que o pirarucu seja considerado no Japão um produto apropriado para consumo cru ("sashimi"), desde que isento de parasitas e micro-organismos.

Palavras-chave: Amazônia, peixe de água doce, MIQ, *rigor mortis*, valor K

Apoio financeiro: Financiadora de Inovação e Pesquisa (Finep) – Projeto DARPA (Sepror-Am, Inpa, Ufam, FDB)