

DEFUMAÇÃO LÍQUIDA DE FILÉS DE PIRARUCU (*Arapaima gigas*) PROCEDENTE DE PISCICULTURA

Mágida Ismael Constantino¹, Joana Maia Mendes¹,
Raimundo Felipe da Cruz Filho², Rogério Souza de Jesus³

1. PPG Aquicultura – Universidade Nilton Lins / Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) Manaus (AM)
2. Universidade Federal do Amazonas (UFAM) – Departamento de Ciências Pesqueiras - Manaus (AM)
3. INPA - Coordenação de Tecnologia e Inovação (COTEI) - e-mail: djesus@inpa.gov.br
Endereço/Address: Av. André Araújo, 2936, CEP: 69083-000, Petrópolis, Manaus (AM)

O objetivo desta pesquisa foi possibilitar alternativas de processamento com uso de fumaça líquida, estudando diferentes métodos (aspersão e imersão) e concentrações de fumaça sobre cortes (dorso e ventre) de pirarucu, efetuando-se anteriormente uma salmouragem a 15%. As amostras foram submetidas a oito tratamentos: 1) dorso por aspersão a concentração de 15% de fumaça líquida; 2) dorso por aspersão a 20%; 3) dorso por imersão a 5%; 4) dorso por imersão a 10%; 5) ventre por aspersão a 15%; 6) ventre por aspersão a 20%; 7) ventre por imersão a 5%; 8) ventre por imersão a 10%. Inicialmente foi determinada a composição centesimal dos peixes *in natura* e dos produtos defumados obtidos. Mensalmente foram realizadas análises sensoriais, físico-químicas e contagens microbiológicas dos produtos defumados durante 180 dias de armazenamento em temperatura de -24°C. Os resultados obtidos mostraram que o processo de defumação alterou significativamente a composição centesimal dos cortes de pirarucu. As amostras submetidas ao método de aspersão com 20% de fumaça líquida obtiveram as maiores pontuações na avaliação sensorial, apresentando decréscimo desses valores durante o armazenamento. As análises físico-químicas realizadas nos produtos defumados mostraram valores crescentes no decorrer do armazenamento congelado: do pH, no dorso (de 6,43 para 6,73) e no ventre (de 6,26 para 6,86); do N-BVT, no dorso e no ventre (de 20 para 100 mg N/100 g) e dos índices de TBA, no dorso (de 0,09 para 0,60 mg MDA/kg) e no ventre (de 0,09 para 2,60 mg MDA/kg). Durante todo o período de experimento, nos cortes defumados não foram encontrados índices de bactérias patogênicas em desacordo com a legislação vigente. O conjunto dos resultados das análises sensoriais e físico-químicas realizadas proporcionou ao produto defumado um tempo de vida útil de 90 dias sob armazenamento congelado, o que demonstra o potencial do aproveitamento do pirarucu como produto de pescado tipo *delicatessen*.

Palavras-chave: qualidade do pescado, fumaça líquida, vida de prateleira, congelamento

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