

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE CONSERVA DE PARGO (*Pagrus pagrus*)

Juliana de Lima Brandão Guimarães^{1,2}, Flávia Aline Andrade Calixto,
Luiz Antônio de Moura Keller², Eduardo da Silva Machado¹,
Angela Aparecida Lemos Furtado³, Eliana de Fátima Marques de Mesquita²

1. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), Departamento de Pesquisa e Produção - Praça Fonseca Ramos, s/n – CEP: 24030-020 – Niterói/RJ (julianafiperj@gmail.com)
2. Universidade Federal Fluminense (UFF), Faculdade de Veterinária - Laboratório do Pescado e Sanidade de Aquáticos – Niterói/RJ
3. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Embrapa Agroindústria de Alimentos/Processamento Térmico de Alimentos – Guaratiba/RJ

A modalidade de pesca de arrasto de camarão é considerada predatória, pois, junto à espécie-alvo, captura grande volume de espécies de baixo valor comercial, que são, muitas vezes, descartadas ao mar antes do desembarque. O desenvolvimento de novos produtos utilizando esta categoria de peixes de baixo valor comercial tem sido recomendado para tornar esta modalidade mais sustentável a fim de minimizar impactos ambientais e econômicos. O objetivo deste trabalho foi desenvolver produto enlatado utilizando o pargo de baixo valor comercial, oriundo da categoria mistura da modalidade de pesca de arrasto de camarão, assim como realizar análises físico-químicas, microbiológicas e toxicológicas. O processo de elaboração da conserva seguiu a seguinte metodologia: salmoura (2% por 40 min), acondicionamento (latas de 170 g), exaustão (líquido de cobertura com salmoura a 2%; túnel a 95°C por 30 s), tratamento térmico (20 min a 115°C; $F_0=8,4$ min). As análises físico-químicas realizadas foram: matéria pré-seca a 105°C (umidade); cinzas; proteína bruta (MicroKjedahl) e extrato etéreo (método de Soxhlet) para a determinação da composição centesimal. Para a avaliação microbiológica realizou-se pesquisa de *Salmonella* sp., contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva, coliformes totais e coliformes termotolerantes e clostrídio sulfito redutor a 46°C. O produto foi analisado quanto à esterilidade comercial, incubando-se embalagem fechada em duas condições: estufa a 55°C por 5 dias e estufa a 35°C por 10 dias. Após o período de incubação verificou-se a ocorrência de alterações tais como: estufamento, vazamento ou modificações organolépticas. Se após o período de incubação não forem observadas as alterações citadas, abre-se a embalagem e mede-se o pH do produto e da embalagem controle sem incubação. A variação do pH entre as duas amostras não deve ser superior a 0,2 unidade. Para avaliação toxicológica foram pesquisados a presença de gás sulfídrico (H_2S) e o teor de histamina. Os resultados indicaram que o produto se encontrava dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação, porém o teste de esterilidade comercial indicou, pela alteração de pH, que o processamento foi insuficiente para manter a inocuidade das conservas durante o armazenamento. A composição centesimal dos produtos analisados foi: umidade 75,12%, proteínas 16,36%, carboidratos 2,72%, lipídios totais 4,85% e cinzas 0,95%. As avaliações toxicológicas mostraram que os produtos apresentaram qualidade satisfatória conforme a legislação. Conclui-se que o pargo de baixo valor comercial resultou em produto enlatado com bons aspectos nutricionais, mas necessitando de novos estudos para ajustar o processamento e, assim, garantir a inocuidade do produto para uso em tecnologia do pescado.

Palavras-chave: pescado, aproveitamento, enlatado, qualidade, avaliação

Apoio financeiro: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)