



## ANÁLISE DE COR E RENDIMENTO EM POLPAS DE PESCADO SUBMETIDAS A PROCESSOS DE LAVAGENS

Denise Maria da Silva Alves dos Anjos<sup>1</sup>, Nicole Marasca<sup>2</sup>,  
Leandro Kanamaru Franco de Lima<sup>3</sup>, Patrícia Costa Mochiaro Soares Chicrala<sup>3</sup>,  
Ricardo Borghesi<sup>4</sup>, Silmara Sanae Sakamoto de Lima<sup>5</sup>

1. Bolsista PIBIT/CNPq/FACTO/EMBRAPA
2. Bolsista PIBIC/CNPq/EMBRAPA
3. Embrapa Pesca e Aquicultura – Prolongamento da Avenida NS 10, cruzamento com a Avenida LO 18, sentido Norte, s/n – Loteamento Água Fria – CEP: 77008-900 – Palmas/TO  
e-mail: leandro.kanamaru@embrapa.br
4. Embrapa Agropecuária Oeste – Rodovia BR 163, km 253,6 – Zona Rural – CEP: 79804-970 Dourados/MS
5. Faculdade Católica do Tocantins (FACTO) – Rodovia TO-050, Lote 7, s/n - Loteamento Coqueirinho CEP: 77000-000 – Palmas/TO

A recente industrialização de peixes nativos avança com o crescimento da aquicultura brasileira. O tambaqui (*Colossoma macropomum*), a exemplo dos peixes redondos, desponta como a segunda espécie mais cultivada no país, e o pirarucu (*Arapaima gigas*) ganha, cada vez mais, o interesse dos produtores em razão de seu ótimo desempenho zootécnico. Consequentemente, surgem novas oportunidades para se desenvolverem formas de aproveitar integralmente toda a matéria-prima processada. O objetivo deste estudo foi avaliar o rendimento e a coloração de polpas de tambaqui e pirarucu submetidas a dois processos de lavagens. Foram utilizados 3,45 kg de carne triturada de pirarucu e 3,0 kg de carne mecanicamente separada (CMS) de tambaqui, provenientes de uma indústria processadora. Os processos de lavagens foram executados com cinco litros de água potável, a uma temperatura de 4°C, seguidos de 15 minutos de espera para cada etapa. O escoamento foi realizado em peneiras por, aproximadamente, cinco minutos. Uma prensa manual foi utilizada para o escoamento da última lavagem. Nas amostras de pirarucu foram adicionados bicarbonato de sódio (NaHCO<sub>3</sub>) e sal comum (NaCl) entre as lavagens, o que resultou em um menor rendimento final (37%) em comparação com as amostras de tambaqui (64%). As análises de cor evidenciaram perda da coloração vermelha e amarela, indicada pela redução significativa ( $p < 0,05$ ) ao teste de Tukey, com nível de 5% de confiança, do parâmetro de cor *a* (diminuição de  $16,7 \pm 2,9$  para  $3,2 \pm 1,4$ , entre matéria-prima e produto final, após a segunda lavagem nas amostras de tambaqui e diminuição, em condição similar, de  $3,6 \pm 0,3$  para  $-2,7 \pm 0,2$  nas amostras de pirarucu) e parâmetro de cor *b* (diminuição de  $6,6 \pm 0,7$  para  $5,1 \pm 0,6$ , entre matéria-prima e produto final, após a segunda lavagem nas amostras de tambaqui e diminuição, em condição similar, de  $3,5 \pm 1,1$  para  $0,7 \pm 0,3$  nas amostras de pirarucu), respectivamente. Por outro lado, foi verificado aumento significativo ( $p < 0,05$ ) do parâmetro de cor *L* para o material de ambas as espécies analisadas. Os resultados do estudo demonstraram que existe perda significativa de coloração com a utilização de lavagens das polpas de tambaqui e pirarucu com água potável a 4°C, sendo que os melhores rendimentos foram obtidos sem o emprego de aditivos durante o processo.

**Palavras-chave:** água, cor, rendimento, tambaqui, pirarucu

**Apoio financeiro:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)