

AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DA VIDA ÚTIL DO MATRINXÃ (*Brycon cephalus*) CULTIVADO, MINIMAMENTE PROCESSADO E ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO.

¹Bevilaqua, D.R.; ²Jesus, R. S.; ²Falcão, P. T.

¹Bolsista PIBIC/CNPq, ²Pesquisador do INPA/CPTA

Considerando o crescimento populacional acelerado dos últimos anos, cada vez mais é necessário o desenvolvimento e o aprimoramento de técnicas que proporcionem o incremento da produção de alimentos. A grande susceptibilidade do pescado à deterioração se deve ao desenvolvimento microbiano (Frazier & Whesthoff, 1985). A busca da otimização da vida útil do matrinxã (*Brycon cephalus*) cultivado, minimamente processado e armazenado sob refrigeração, apresenta-se como uma alternativa viável para incrementar seu consumo. Foram capturados 30 exemplares de matrinxã criados em cativeiro, que foram submetidos a quatro tratamentos: (A1) – Embalado em ar atmosférico não acidificado, (A2) – Embalado em ar atmosférico acidificado, (A3) – Embalado a vácuo não acidificado e (A4) – Embalado a vácuo acidificado. Os exemplares apresentaram massa média igual a 466 g e comprimento médio padrão de 29,37 cm, com rendimento de filé de 38%. Na 1ª fase do experimento, as avaliações sensoriais (degustação) e microbiológicas foram realizadas no 1º, 9º e 16º dias, e na 2ª fase, no 3º, 10º e 17º dias, para verificação dos resultados. As análises microbiológicas foram realizadas no músculo de matrinxã, seguindo LANARA (Brasil, 1981) e o ICMSF (1983). De acordo com as observações sensoriais, na primeira fase, com 09 dias de experimento, as amostras A1 e A3 se encontravam na Classe B (boa qualidade para consumo) e as amostras A2 e A4 na Classe A (ótima qualidade para consumo); no 16º dia somente a amostra A1 perdeu a condição de apta para consumo (Classe C). Na segunda fase, as análises sensoriais mostraram que somente a amostra A4 se encontrava na Classe B no 17º dia de experimento, enquanto que as demais amostras se enquadram na Classe C (qualidade de consumo corrente). Na 1ª fase, as análises microbiológicas das amostras A1, A2, A3 e A4 excederam o limite estabelecido pelo Código Sanitário no 16º dia de experimento. Na amostra A1, foi incontável o resultado da contagem das bactérias psicrófilas, psicrotróficas e mesófilas; a contagem dos Bolores foram de $9,7 \times 10^4$ UFC/g, dos Coliformes Totais de 290 NMP/g de amostra e Coliformes Fecais foi ausente. Na 2ª fase pode-se observar que todas as amostras até o 17º dia de análise mostraram resultados adequados para o consumo, revelando-se como um produto de qualidade com sabor agradável e de boa aceitação durante o período de estocagem. A

legislação do Estado de São Paulo, no seu Código Sanitário estabelece o limite máximo de $3,0 \times 10^6$ UFC/g na contagem padrão em placas, para amostras de pescado, pois considera-se que a partir desse limite intensifica-se a proteólise do pescado. A água procedente do viveiro de piscicultura apresentou Contagem Total em Mesófilos igual a $6,9 \times 10^3$ UFC/mL, Coliformes Totais igual a 1100NMP/100mL e Coliformes Fecais foi ausente. Considera-se que quando a concentração de Coliformes Fecais nos efluentes tratados for inferior a 103 NMP/100 mL ocorre pouca acumulação de organismos entéricos e agentes patógenos no interior e na superfície do tecido comestível dos peixes. Assim, de acordo com as análises realizadas, os filés de matrinxã procedentes da piscicultura que sofreram tratamento com ácido acético a 1% e foram embalados a vácuo apresentaram melhor qualidade quando comparados com os demais tratamentos aplicados a este tipo de produto, sendo que o seu tempo de vida útil sob refrigeração foi consideravelmente superior, alcançando 17 dias de armazenamento em boas condições de comercialização.

- BRASIL – LANARA - 1981, Laboratório Nacional de Referencia Animal. *Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus ingredientes, I – métodos Microbiológicos de Alimentos*. Livraria Varela – SP,.
- FRAZIER, W. C., WHESTHOFF - 1985. *Microbiologia de los alimentos*. 3° ed. Zaragoza: Acribia, p. 522,;
- ICMSF -1983– *Internacional Comission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganismos de los alimentos. VI – Técnicas de Análises Microbiológicas*, 431p.