

ALTERAÇÕES BIOQUÍMICAS DOS FILÉS DE MATRINXÃ (*Brycon cephalus*) PROCEDENTES DE PISCICULTURA, DURANTE ARMAZENAMENTO SOB CONGELAMENTO.

Mary Anne Braz Silva¹; Rogério Sousa de Jesus²; Edson Lessi².

¹Bolsista CNPq/PIBIC; ²Pesquisador INPA/CPTA.

Na Amazônia, as atividades pesqueiras têm grande potencial econômico, porém ocorrem de formas tradicionais encarecendo o aproveitamento do pescado. O comércio de produtos pesqueiros depende diretamente de períodos sazonais de grande e de baixa produção proveniente de fartura ou falta do pescado. O pescado proveniente de piscicultura contribui para o suprimento de espécies sazonais, porém apresenta modificações bioquímicas em seu músculo (BATISTA, 1998). Para medir tais modificações, foi utilizada a espécie Matrinxã (*Brycon cephalus* Gunther, 1869) cultivado no Km 25 da Br 174 Manaus – Boa Vista. Para a avaliação do frescor foi utilizada uma tabela de pontuação adaptada para matrinxã por BATISTA (1998). Foram realizadas sobre cada amostra de matrinxã fresco, a medida do peso médio e comprimento médio padrão. Os filés foram devidamente retirados e congelados a –40°C, sendo acondicionados durante o experimento a –20°C. O rendimento foi calculado através do peso total da amostra fresca (com cabeça e vísceras) pelo peso total dos filés sem pele. Foi determinada a composição centesimal e o pH dos filés seguindo as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (SÃO PAULO, 1985) e A.O.A.C. (1990). A análise de N-BVT seguiu a técnica descrita por WOOLTON & CHUAH (1981) modificada por JESUS (1999). A solubilidade protéica em NaCl a 5% foi determinada utilizando a técnica descrita por IROSIDE & LOVE (1958). A capacidade de retenção de água utilizou a técnica descrita por ROUSSEL & CHEFTEL (1990). Foi realizada análise sensorial sobre os filés descongelados, segundo JESUS (1999, Modificado). Foram realizadas contagens bacterianas, seguindo a metodologia descrita por LANARA (1981) e ICMSF (1983). A análise de frescor do pescado atribuiu 24 pontos, classificando-o em Classe A. As amostras de pescado apresentaram peso médio de 1,26 Kg, e comprimento médio padrão de 33,72 cm e seu rendimento foi de 24,87%. O resultado da composição centesimal apresentou alto teor de proteína (20,64 g%) e lipídios (5,21 g%) sendo classificada como peixe gordo. Os valores de N-BVT apresentaram um pequeno aumento até os 90 dias de estocagem permanecendo abaixo do limite determinado pela legislação vigente para a pesca e produtos do pescado.

Os resultados mostraram, que, os valores de pH e os valores da análise sensorial, apresentaram pouca variação. Durante os 90 dias de estocagem os valores da Solubilidade Protéica decresceram periodicamente. Ao analisar os valores da Capacidade de Retenção de Água foi observado um decréscimo ao fim dos 90 dias de estocagem, como esperado. O resultado das análises microbiológicas apresentou-se adequado, permanecendo abaixo do limite máximo que deve ser em torno de 10^6 UFC (ICMSF, 1983).

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS – 1990. OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 15 ed. Washington, 960p.

BATISTA, G. M. – 1998. Relatório de Estágio Supervisionado apresentado ao Colégiado do Curso de Engenharia de Pesca da Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade do Amazonas para Obtenção do grau de Engenheiro de Pesca – Manaus, 62p.

ICMSF.- 1983. Microorganismos de los alimentos. Técnicas de análisis microbiológicas. Zaragoza, Ed. Acribia, v. 1, 533p.

IRONSIDE, J. I. M. & LOVE, R. M. – 1958. Studies on protein denaturation in frazem fish I. Biological factores influen cing tha amaunts of soluble protein present in thye muscle of the north sea cod. **J. Sci. Agrac.** , 9. 597p.

JESUS, R. S. – 1999. **Estabilidade de “minced fish” de peixes amazônicos durante o congelamento.** São Paulo, 105p (Tese de doutorado - Universidade de São Paulo – USP).

LANARA (Brasil) – 1981. **Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes.** 1. Métodos microbiológicos. Brasília, Min. da Agricultura (Laboratório Nacional de Referência Animal), 112p.

ROUSSEL, H. & CHEFTEL, J. C. – 1990. Mechanisms of gelation of sardine proteins : influence of thermal processing and of various additives on the texture and protein sulobility of kamaboko gels. **Int. J. Food Sci. Technol.** , Oxford, v. 25, 260p.

SÃO PAULO. - 1985. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo lutz I.** Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. 3º ed. São Paulo, Secretaria do Estado de saúde. 533p.

WOOTLON, M., CHUAH, S. H. 1981. The use of sea mellet (*Mujil Cephalus*) is the production of cold maniheds. **Food tochrol in Australia**, Sidney, V. 33, L 8, p. 392-397.