

AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE TÉRMICA DE HISTAMINA EM CONSERVAS DE PESCADO POR TÉCNICA DE CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA

Rodrigo Domingos Overa Tavares¹; Angela Aparecida Lemos Furtado² & Ronoel Luiz de Oliveira Godoy³

1. Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, e-mail: rodrigo.uffvet@gmail.com; 2. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, e-mail: afurtado@ctaa.embrapa.br; 3. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, e-mail: ronoel@ctaa.embrapa.br.

Palavras-chave: *pescado, intoxicação escombróide, aminas biogênicas, histamina.*

RESUMO

As características físico-químicas e microbiológicas tornam o pescado o produto de origem animal mais susceptível ao processo deteriorativo. Valores de pH próximos a neutralidade, elevada atividade de água nos tecidos e alto teor de nutrientes disponíveis para a atividade microbiana, justificam esta afirmação. Para que este problema, deterioração, não ocorra é necessário um rígido controle da cadeia do frio desde o momento da captura até a sua comercialização, no caso do pescado *in natura*. As aminas biogênicas são bases orgânicas de baixo peso molecular biologicamente ativas que são resultado da ação de enzimas descarboxilases produzidas por determinadas bactérias. Diante dos recorrentes casos de intoxicação escombróide, a histamina, uma amina biogênica, possui alta relevância em sua identificação e quantificação, pois a sua presença não pode ser detectada sensorialmente. A metodologia aplicada para a extração de histamina segue o protocolo preconizado pela AOAC (2002). Amostras de um pescado híbrido obtido pelo cruzamento entre o cachara (*Pseudoplatystoma fasciatum*) e o pintado (*Pseudoplatystoma coruscans*), além de conservas enlatadas em salmoura e em óleo de girassol, foram direcionadas para a análise quantitativa de histamina por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) e caracterização de microbiota com atividade descarboxilante de L-histidina. O estudo tem como finalidade avaliar a eficiência do processamento térmico na conservação dos produtos elaborados, além da qualidade físico-química e microbiológica da matéria-prima utilizada.

Agências Financiadoras: CAPES (bolsa de pós-graduação) e CNPq.