

Avaliação de Parâmetros de Qualidade do Pescado Frente a Técnica de Ozonização

Ana Paula F. Julio, Graziela B. Brinques
 anapaula.frota@gmail.com, gbbrinques@unisin.br



Figura 1: Corvina (*Micropogonias furnieri*)

Introdução

- Diversas pesquisas têm sido feitas para avaliar a utilização do ozônio em alimentos.
- Um dos grupos de alimentos em que esta tecnologia deve ser estudada é o de pescados, dos quais importantes etapas do processamento utilizam grandes volumes de água.
- A corvina (*Micropogonias furnieri*), um peixe muito comum do Sul e Sudeste do Brasil foi escolhido como objeto desta pesquisa.

Objetivo

- Este trabalho teve como objetivo a avaliação de parâmetros de qualidade em pescado como o pH, N-BVT, histamina e contagem de microrganismos aeróbios psicrotrófilos em Corvinas lavadas com água ozonizada.

Materiais e Métodos

- Três lotes de Corvinas foram divididos em 2 grupos, sendo um lavado com água ozonizada a 0,29 ppm e o outro com água clorada (grupo controle).
- Os três lotes foram armazenados por 15 dias na temperatura de $0\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Foram coletadas amostras em 6 momentos: antes da lavagem do pescado inteiro, depois da lavagem, depois da filetagem do pescado, com 5, 10 e 15 dias de armazenamento.



Figura 2: Laboratório de Aplicação de Ozônio em Alimentos – Eng. de Alimentos/UNISINOS (1) Ozonizador de água (2) Mesa de filetagem (3) Coifa (4) Lavador de pescado.

Resultados para a análise de pH:

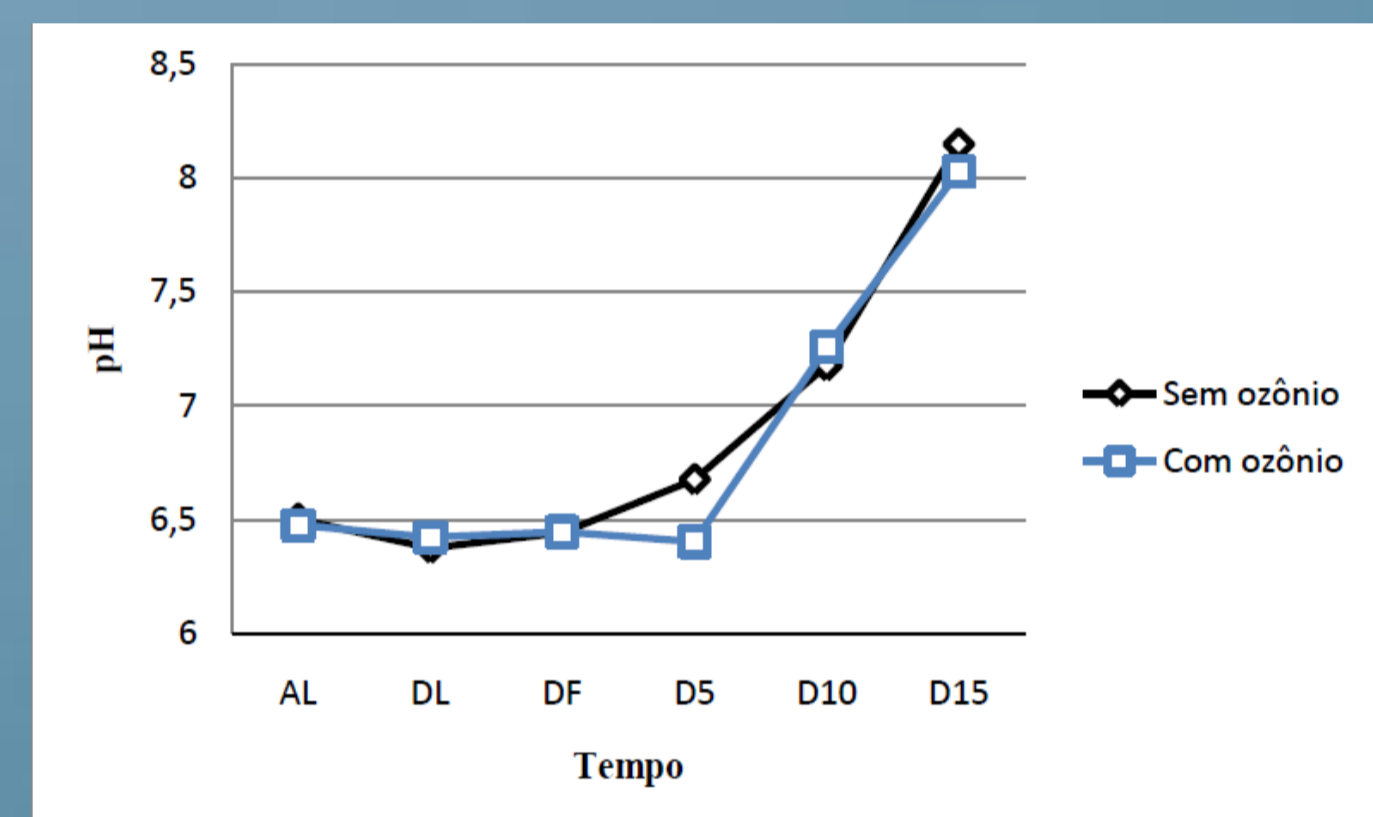


Gráfico 2: Valores médios de pH.

Os valores de pH não apresentaram diferença significativa entre os tratamentos, assim como o de Geyer (2008) em seu experimento de armazenamento de corvinas em gelo ozonizado.

Resultados para a análise de N-BVT:

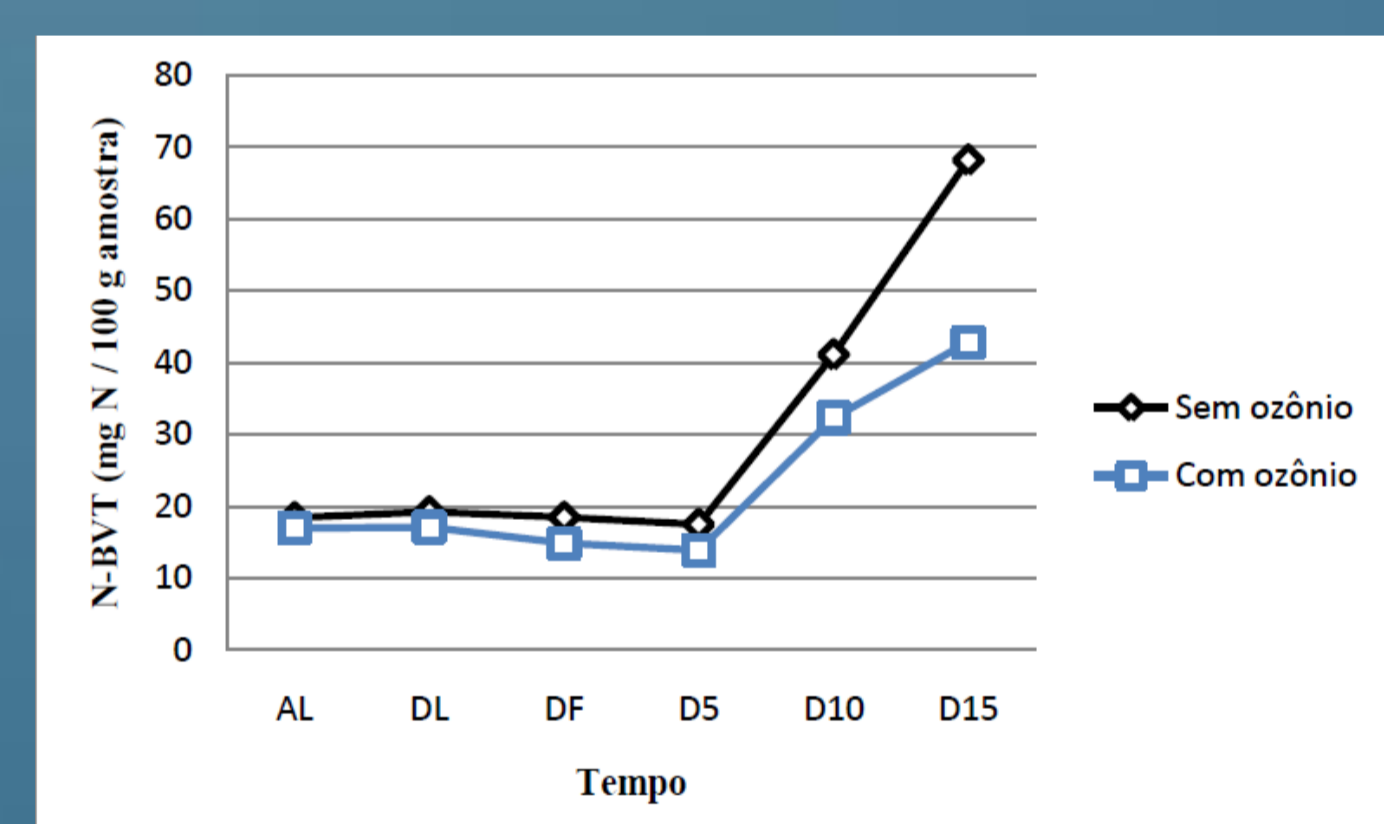


Gráfico 3: Valores médios de N-BVT.

As análises de N-BVT apresentaram diferenças significativas em relação ao tratamento sofrido, fato que também ocorreu nos estudos de Pastoriza et al. (2007)

Resultados e Discussão

Resultados para a contagem total de aeróbios psicrotrófilos:

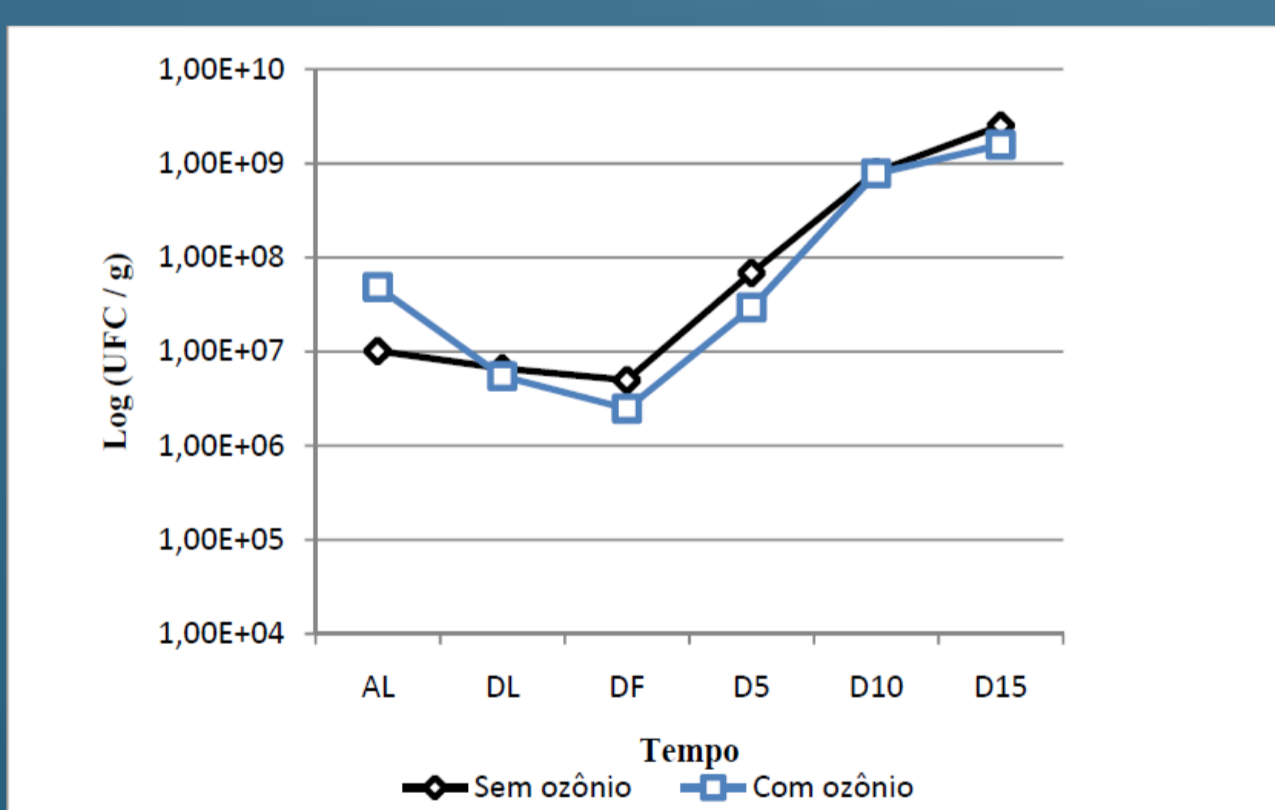


Gráfico 1: Contagem Total de Aeróbios Psicrotrófilos.

Resultado para análise de histamina:

Tabela 1 : Teor de histamina (mg / 100 g)

	AL	DL	DF	D5	D10	D15
COM O3	0,73	2,44	2,62	0,64	ND	ND
SEM O3	1,29	5,29	4,14	2,96	ND	ND

ND = NÃO DETECTADO

Estudos de Soares (1998), apontam que a histamina só foi encontrada em 37% das amostras analisadas. O que confirma Tsai et al. (2005) quando diz que a histamina é encontrada em famílias específicas de peixes. Em especial a família Scombridae.

Conclusões

Os resultados obtidos a partir da lavagem com água ozonizada em relação ao grupo controle não demonstraram diferença significativa nas análises microbiológicas e de pH. A análise de histamina não obteve resultados significativos devido ao baixo teor do composto nas amostras. A análise de N-BVT demonstrou diferença significativa entre os tratamentos, evidenciando a influência do ozônio na produção de bases voláteis totais.

Agradecimentos



Referências

- GEYER, Mariana Curtinovi. Avaliação de vida de prateleira de corvina (*Micropogonias furnieri*) conservada em gelo obtido a partir de água ozonizada. 2008, 75 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Engenharia de Alimentos) – Universidade do Vale dos Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, 2008.
- PASTORIZA, Laura, et al. Use of sterile and ozonized water as a strategy to stabilize the quality of stored refrigerated fresh fish. *Food Control*, v. 19, p. 772-780, 2007.
- SOARES, Valéria F.M. Teores de histamina e qualidade físico-química e sensorial de filé de peixe congelado. *Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, Campinas. V. 18, n.4, 1998.
- TSAI et al. Histamine contents of fermented fish products in Taiwan and isolation of histamine-forming bacteria. Department of Food Science and Technology, *Tajen Institute of Technology*, v. 20, 2005.