

240

EFEITO DA EMBALAGEM A VÁCUO NA QUALIDADE DO PESCADO CONSUMIDO EM RIO GRANDE. Tatiana Lempek, Milena de L. Lopes, Carlos Prentice-Hernández (Departamento de Química, Fundação Universidade do Rio Grande, FURG).

Na atualidade, existe uma tendência cada vez maior para a comercialização do pescado “in natura”. Porém, ele é considerado um produto altamente perecível, necessitando dessa forma, um tratamento e processamento adequados, para prolongar sua vida-de-prateleira. O uso da embalagem a vácuo poderia ser uma forma de incrementar esta sem realizar modificações nas propriedades do pescado “in natura”. O objetivo deste trabalho foi estudar o efeito da embalagem a vácuo no pescado, realizando periodicamente, análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais, para monitorar a sua qualidade. A matéria-prima em estudo foi a espécie pescada comum (*Macrodon ancylodon*), coletada no Entrepasto de Pescados do Município do Rio Grande. O preparo das amostras contou com a lavagem da pescada inteira, e depois a evisceração, filetagem, lavagem dos filés utilizando NaCl e hipoclorito de Na, colocação dos filés em sacos plásticos, selagem a vácuo, para depois serem armazenadas a +1°C. Foram realizadas análises físicas (exsudado), químicas (composição centesimal, pH, número de TBA e índice de peróxido), microbiológicas (contagem total de mos., detecção de *Staphylococcus aureus*, salmonella, *Vibrio parahaemolyticus* e coliformes fecais) e sensoriais (tabela de Wittfogel e cheiro) com zero, 20 e 40 dias de armazenamento. Os filés embalados a vácuo, após 40 dias apresentaram um incremento de qualidade, em comparação com filés que não sofreram esse tratamento (PET-CAPES/FURG e CNPq-PIBIC/FURG).