



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS – FINOVA
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	EFEITO ANTIMELANÓTICO DE ADITIVOS ALIMENTARES EM CAMARÕES <i>Litopenaeus vannamei</i> REFRIGERADOS
<b>Autores</b>	TIAGO MARTINS COSTA SCHNEIDER GUIOMAR PEDRO BERGMANN LIRIS KINDLEIN
<b>Orientador</b>	LIRIS KINDLEIN

A carcinicultura marinha iniciou sua exploração comercial no Brasil na década de 90, apresentando um crescimento vertiginoso e vêm contribuindo para o crescimento econômico do agronegócio (VIEIRA et al., 2008). A aceitação de camarões nos mercados nacional e mundial tem sofrido grandes restrições, em razão de suas características sensoriais serem pouco apreciadas, como o aparecimento de melanose, além do menor rendimento da parte comestível. Dada a importância do camarão para a economia do Brasil e as exigências cada vez mais acentuadas dos países importadores quanto à qualidade do produto final, faz-se necessário o aprimoramento de técnicas de processamento pós-colheita dos camarões cultivados, bem como seu armazenamento.

Os crustáceos, assim como peixes e moluscos, são produtos de origem animal de reconhecida perecibilidade, pois apresentam características intrínsecas favoráveis a deterioração enzimática e/ou microbiológica, sendo fundamental a utilização de métodos de conservação visando à integridade organoléptica, microbiológica e nutricional do produto (MOURA et al., 2003). A deterioração do pescado inicia logo após sua falência tecidual através da ação de enzimas proteolíticas e colagenolíticas, provocando o amolecimento da carne, proliferação bacteriana e a produção de odores desagradáveis (MADRID, 1998). Outra consequência destas reações é o aparecimento de melanose em lagostas e camarões, fenômeno que ocasiona perda da qualidade visual do pescado pelo aparecimento de pontos pretos, embora não acarrete em alteração nutricional (PERAZZOLO, 1994; FURLAN, 2011).

Alimentos estáveis e seguros para o consumidor, com uma “vida-de-prateleira” longa são os principais objetivos da indústria alimentícia que, para este fim, faz uso de conservantes em seus processos de beneficiamento. Os agentes sulfitantes – que incluem o dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) e seus sais de sódio, potássio e cálcio – são aditivos alimentares que atuam na inibição da deterioração provocada por bactérias, bolores e leveduras em alimentos ácidos, e na inibição de reações de escurecimento enzimático e não enzimático durante processamento e estocagem.

Além do sulfito, diversos trabalhos mostram efetiva conservação de produtos pesqueiros adicionados de outros conservantes ou misturas, dentre eles o metabissulfito de sódio, o ácido cítrico, o eritrobato e/ou EDTA, etc. (OTWELL & MARSHALL, 1986; LÓPEZ et al., 2009; ATTALA, 2012). Segundo Taylor et al. (1986), bons resultados tem sido encontrados com substitutos para sais de sulfito em alimentos.

Na carcinicultura, é comum o uso do metabissulfito de sódio com a finalidade de evitar o aparecimento de pontos pretos, conhecido também como “black spot” ou melanose (VIEIRA et al., 2008).

Além do aparecimento de melanose, diversos estudos evidenciam outras alterações nas características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais do camarão.

Com base no exposto, este projeto teve como objetivo determinar o efeito de conservantes alimentares sobre a qualidade e vida-de-prateleira do camarão branco do Pacífico (*Litopenaeus vannamei*) conservado sob refrigeração. Assim como, realizar a contagem dos microorganismos mesófilos, psicotróficos e coliformes totais e termotolerantes nos camarões crus; além das características físico-químicas (pH, textura, análise instrumental para cor e melanose) e sensoriais.

Os estudos existentes a respeito das características específicas dos camarões *Litopenaeus vannamei* ainda são incipientes não existindo parâmetros concretos para amparar os resultados encontrados, assim como para interpreta-los de forma adequada.

Os diferentes tratamentos utilizados apresentaram diferenças significativas na manutenção do grau de melanose, apresentando vantagens em relação ao tratamento controle para as características analisadas.