

INTRODUÇÃO

- Fonte proteica de alta qualidade nutricional e valor biológico, o pescado também é fonte de minerais e um dos principais alvos de fraudes realizadas pela indústria alimentícia, visando aumentar a margem de lucro e receita;
- São consideradas fraudes, quaisquer modificações nas características do produto sem concordância oficial pelo órgão vigente, como a incorporação de fosfatos de sódio, ingredientes cuja adição só é permitida em peixes congelados, através da aplicação de água adicionada do aditivo sobre a superfície do peixe congelado, para formação de uma camada protetora de gelo evitando-se a oxidação e a desidratação;
- Neste sentido, a detecção deste mineral vem sendo considerada como um importante parâmetro de qualidade visando a detecção do uso indevido, ou seja, da aplicação direta no pescado, o que promoveria o ganho de peso pela retenção de água na porção cárnea.

METODOLOGIA

- A metodologia utilizada neste estudo está representada na Figura 1.



Figura 1. Esquema meramente ilustrativo empregado para a obtenção dos dados de teores de sódio (Na) para as diferentes espécies de pescado.

- Foram revisados trabalhos científicos publicados com pescado a partir do ano de 1987 até o momento, para quais o teor de sódio (Na) tenha sido avaliado em sua composição;
- Uma listagem com 76 espécies foi obtida e os dados de Na coletados, propiciando a obtenção e visualização de uma tabela com os valores e variações para o mineral em cada uma delas;
- Os teores de Na computados foram comparados com o parâmetro estabelecido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ para peixes congelados (Brasil, 2017).

RESULTADOS E CONCLUSÕES

- Os valores observados variaram de 10,39 até 296 mg.100 g⁻¹ Na; sendo que, 13,15% estavam em desacordo com o limite estabelecido pelo RTIQ para peixes congelados (Brasil, 2017), como representado através da Figura 2.

Teor de Sódio (Na)

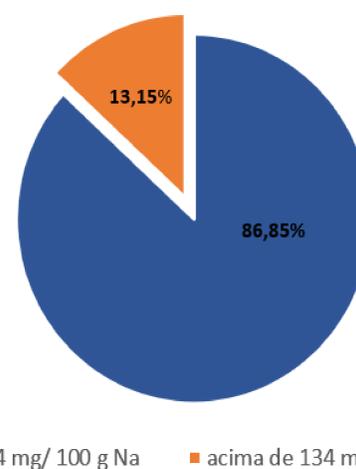


Figura 2. Representação gráfica das 76 espécies de pescados revisadas quanto ao teor de sódio (Na) em relação ao parâmetro estabelecido pela RTIQ para peixes congelados.

- De maneira geral, as espécies de peixes que se encontraram acima do limite preconizado pela legislação vigente no país, que é de 134 mg.100 g⁻¹ Na para peixes *in natura* congelados, todas apresentam importância e valor comercial, como o linguado, o cação, o camarão rosa, a sardinha, e ainda, espécies importadas como a polaca do Alasca;
- Também pôde ser evidenciado que, apesar do limite de sódio que consta como parâmetro físico-químico da qualidade no Art. 7º. do RTIQ apresentar-se adequado para muitas das espécies computadas, através do levantamento realizado foi possível verificar que os dados relativos ao teor de Na de peixes encontrados do território nacional são bastante escassos, principalmente, quando considerada a biodiversidade existente;
- Desta maneira, conclui-se que, para fins de controle e estabelecimento de normativas, a elaboração de um banco de dados a partir da realização da análise de Na na matéria prima *in natura* das diferentes espécies de pescado marinho, bem como, de água doce, provenientes do extrativismo e do cultivo, seria extremamente útil para subsidiar o estabelecimento de uma legislação coerente com a realidade brasileira.

AGRADECIMENTOS

Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa do Agronegócio.