



**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO
CAMARÃO ÉSPIGÃO (*XIPHOPENAEUS KROYERI*, HELLER, 1862) *IN NATURA* E
DEFUMADO**

LIRA, G.M.¹; SILVA, M.C.D.¹; SILVA, K.W.B.¹; PADILHA, B.M.¹; CAVALCANTI,
S.A.T.Q.¹; OLIVEIRA, K.I.V.¹; ALBUQUERQUE, A.L.I.¹

¹ Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas; Maceió – Alagoas, e-mail:
gmlira@superiq.com.br

No Pontal do Peba localizado em Alagoas, os camarões sete-barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*, Heller, 1862) conhecidos também por camarão espigão, são defumados logo após a pesca e comercializados. Entretanto, não há informações na literatura científica sobre as alterações que podem sofrer decorrentes deste processamento empírico e artesanal. Pois, no beneficiamento, os camarões após a captura são lavados, pesados e submetidos ao cozimento em água e sal, sem padronização de quantidades, em forno de barro por 15 minutos. Em seguida são secos, sem padronização de tempo e temperatura, em uma esteira sob fogo brando e fumaça proveniente de cascas de coco. Com o objetivo de avaliar a qualidade físico-química e microbiológica do camarão espigão, foram determinadas nas suas formas *in natura* e beneficiada os teores de umidade, cinzas, cloretos e pH. Além disso, foram feitas as contagens de *S. coagulase* (+) (UFC/g), pesquisa de *Salmonella* sp e contagem de coliformes a 45°C (NMP/g). Os resultados obtidos nas análises físico-químicas para o camarão *in natura* e beneficiado, foram respectivamente, umidade: 77,87% e 40,32%; cinzas: 1,73% e 14,03%; cloretos: 0,81 e 10,58. Demonstrando que o beneficiamento acarretou alterações significativas ($p < 0,01$) no camarão. O pH do camarão *in natura* foi de 7,3, estatisticamente semelhante ao encontrado no defumado (7,37). Duas amostras foram consideradas impróprias microbiologicamente, devido a elevada contagem de *S. coagulase* (+), revelando a importância de um maior controle na produção e comercialização desse produto. Sugere-se a necessidade de definição de critérios de padrões físico-químicos para a elaboração de camarão defumado.

Agradecimentos: FAPEAL e CNPq