



FORMAÇÃO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DURANTE O PROCESSAMENTO DE CAMARÃO SALGADO-E-SECO

Souza, H.A.L.¹, Bragagnolo, N.¹

¹Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: hugolima@fea.unicamp.br; neura@fea.unicamp.br.

O processo de salga-e-secagem é um método bastante popular para preservar o camarão, principalmente na região nordeste do Brasil. Contudo, a adição de sal e a exposição aos raios ultravioletas podem acelerar a oxidação lipídica. O propanal, pentanal e hexanal são os voláteis mais frequentemente utilizados como indicadores da oxidação lipídica. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito das etapas de processamento do camarão salgado-e-seco na formação de compostos voláteis. Camarões frescos adquiridos no mercado local de Campinas-SP foram salgados (5 minutos em água fervente com 30% de NaCl) e secos por exposição direta ao sol por 12h. Em seguida, amostras de camarão fresco, salgado e salgado-e-seco foram descascadas e homogeneizadas. As amostras (2 g) foram depositadas em vials de 20 mL para a vaporização dos compostos voláteis em um auto-injetor AOC-5000 (Shimadzu) a 90°C por 45 minutos e analisados em um cromatógrafo gasoso acoplado a um espectrômetro de massas GCMS-QP2010 (Shimadzu). A identificação dos voláteis foi feita por comparação com a biblioteca de espectros Wiley9. A quantificação de propanal, pentanal e hexanal foi realizada através da curva analítica dos respectivos padrões a 58 m/z para o propanal, pentanal e 56 m/z para o hexanal e os resultados foram expressos em base seca. No camarão fresco foram identificadas 15 substâncias voláteis e no camarão salgado 19, os álcoois foram majoritários em ambas as amostras. No camarão salgado-e-seco foram identificadas 29 substâncias, das quais os majoritários foram os aldeídos. Os teores de propanal, pentanal, e hexanal variaram significativamente entre os processamentos. No camarão fresco os teores de propanal, pentanal e hexanal foram de 93,57 ng.g⁻¹, 51,92 ng.g⁻¹ e 66,15 ng.g⁻¹, respectivamente. Após a salga, os teores destes aldeídos subiram 196%, 162% e 167% e após a salga-e-secagem estes teores aumentaram 601%, 926% e 753% em relação ao camarão fresco. Tanto a salga quanto a secagem provocaram aumento no teor dos aldeídos monitorados, contudo, a etapa de secagem foi a que apresentou maior influência. Assim, devem-se buscar métodos alternativos de secagem a fim de minimizar a oxidação lipídica no processamento do camarão salgado-e-seco.

Agradecimentos: CNPq e FAPESP