



**TESTES DE PASTEURIZAÇÃO NO CONTROLE MICROBIOLÓGICO DO
SUCEDÂNEO DE CAVIAR DE OVAS DA TRUTA ARCO-IRIS**

Machado, T.M.¹, Tabata, Y.A.²; Rigolino, M.G.², Takahashi, N.S.³; Neiva, C.R.P.¹,
Passos, E.C.⁵; Casarini, L.M.⁴

¹ Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – ULRTP - Instituto de Pesca/APTA - SAA - Santos /SP, e-mail (thaismoron@pesca.sp.gov.br)

²APTA/ADD/UPD – Estação Experimental de Salmonicultura de Campos do Jordão – Pólo Regional Vale do Paraíba - SAA – SP

³APTA - Instituto de Pesca – São Paulo –SAA – SP

⁴ Núcleo Pesquisa e Desenvolvimento – NDP - Instituto de Pesca/APTA - SAA - Santos /SP

⁵Centro de Laboratório Regional de Santos - Instituto Adolfo Lutz – Santos – SP

A conservação de alimentos é baseada em processos que eliminam de forma total ou parcial agentes que afetam a qualidade dos produtos. O uso de técnicas mais saudáveis de conservação de alimentos é uma tendência, sendo a pasteurização uma boa alternativa pela sua eficiência na eliminação de microorganismos indesejáveis. Este estudo objetivou avaliar dois tipos de pasteurização no controle microbiológico do sucedâneo de caviar de ovas de truta arco-íris, *Oncorhynchus mykiss* (Salmonidae). Quatro lotes do produto foram confeccionados com ovas de truta, segundo as etapas: lavagem em solução salina; drenagem; imersão em solução de ácido láctico para ajuste do pH (4,3 a 4,5); salga (1,5% e 3,0% de cloreto de sódio); pasteurização lenta com acondicionamento das ovas em potes de vidro (30g) e banho-maria com circulação interna de água a 70 °C por 30 minutos; ou pasteurização rápida com imersão das ovas em solução salina a 100 °C por 1 minuto e drenagem com posterior acondicionamento em potes de vidro; resfriamento e armazenamento sob refrigeração (0 a 4 °C). As análises microbiológicas foram realizadas no 1º, 90º e 180º dias de processamento. Os resultados indicaram que todas as amostras com até 180 dias de estocagem estavam de acordo com os padrões preconizados pela RDC 12 (ausência de *Salmonella* em 25g do produto, *S. aureus* abaixo de 5 x 10²/g, coliformes à 45 °C abaixo de 10²/g). Os processos de pasteurização testados foram eficientes no controle do desenvolvimento microbiano do produto com as diferentes concentrações de cloreto de sódio utilizadas.

Agradecimentos: CNPq