



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICA DE *SURIMIS* DE TAMBATINGA (*C. macropomum* x *P. brachypomus*) ELABORADOS COM DIFERENTES CRIOPROTETORES

Jonatã Henrique Rezende de Souza^{1,2}, Cleise de Oliveira Sigarini Sander de Souza¹; Gregori Estefano Zagonel¹, Jacira Moreira Campos¹, Maria Fernanda Evelin Ferreira¹, Luciana Kimie Savay-da-Silva¹

1. Laboratório de Tecnologia de Carnes, Pescado e Derivados (LabCarPesc), Faculdade de Nutrição, Universidade Federal do Mato Grosso, Campus Cuiabá - e-mail: jonatarezendesouza@gmail.com
Endereço/Address: Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 – CEP: 78060-900 – Cuiabá/MT
2. Bolsista PIBIC/CNPq

Surimi é um concentrado de proteínas miofibrilares, no qual se acrescentam crioprotetores para estabilização do produto durante o armazenamento. Objetivou-se avaliar a qualidade de *surimis* de tambatinga (*C. macropomum* x *P. brachypomus*) elaborados com diferentes crioprotetores. Foram utilizados filés do referido peixe adquiridos no comércio de Cuiabá–MT, e os crioprotetores foram disponibilizados pela empresa Daxia Ingredientes e Aditivos. Os filés foram triturados em cutter, sendo a massa submetida a cinco etapas de lavagem: na primeira houve adição de bicarbonato de sódio até atingir a neutralidade e na última adicionou-se 1% de cloreto de sódio, finalizando com prensagem manual. A massa final obtida foi pesada para cálculo da taxa de rendimento pós-lavagens e depois dividida para elaboração das formulações: T0=sem adição de crioprotetores; T1=2% de cloreto de sódio e 1% de sacarose; T2=5% de sorbitol e 0,3% de tripolifosfato de sódio; T3=6% de sacarose, 6% de sorbitol e 0,5% de tripolifosfato de sódio. Os *surimis* foram armazenados a -80°C por 30 dias, quando então foram realizadas as análises de cor instrumental (L^* , a^* , b^*); textura instrumental (probe de cisalhamento); Capacidade de Retenção de Água (CRA); e Teste de Dobra. Os resultados foram tratados estatisticamente por meio de Análise de Variância (ANOVA), com exceção da textura, que, por não apresentar distribuição normal, foi tratada com teste de *Kruskal-Wallis*. Em ambos os casos utilizou-se o teste de *Tukey* como *post hoc* ($p<0,05$). O rendimento da massa após lavagens foi cerca de 61%. Os parâmetros L^* e textura foram os únicos que não apresentaram diferença estatística significativa entre os resultados dos tratamentos testados. Para L^* , verificou-se que a adição de crioprotetores diminuiu a luminosidade das amostras, sendo T2 (62,98) a mais escura, seguida de T1 (63,01), T3 (64,85) e T0 (65,91). Para a^* , todos os tratamentos tenderam ao vermelho, principalmente T0 (3,81), seguido de T3 (3,57), T1 (3,14) e T2 (3,08). Para b^* , as médias também diminuíram com a adição dos crioprotetores e tenderam para a cor amarela (T0: 2,10; T1: 0,97; T2: 1,51; T3: 1,92). As texturas dos *surimis* apresentaram pico de força positivo em Newtons de 5,22; 3,37; 2,33; e 3,49 para T0, T1, T2 e T3, respectivamente. Observou-se o aumento dos valores de CRA nas formulações com crioprotetores, sendo em T1 (86,51%) e T3 (83,02%) os maiores índices, seguidos de T2 (75,72%) e T0 (65,96%). De acordo com o teste de dobra, o melhor gel de *surimi* foi observado no tratamento T1 (AA), seguido de T2 (A), T3 (A) e T0 (D), este último se partindo em dois após ser dobrado ao meio. Conclui-se que a adição de crioprotetores é fundamental para qualidade física do *surimi*, tendo a formulação T1 apresentado os melhores resultados em relação à geleificação de proteínas.

Palavras-chave: geleificação de proteínas, teste de dobra, textura instrumental, capacidade de retenção de água

Apoio financeiro: Conselho Nacional de Pesquisa Científica e Tecnológica (CNPq)