



## INFLUÊNCIA DO NÚMERO DE LAVAGENS NA COR DE CARÇAÇAS DE TAMBAQUIS SECAS E TRITURADAS

Jacira Moreira de Campos<sup>1,2</sup>, Geodriane Zatta Cassol<sup>3</sup>,  
Jonatã Henrique Rezende de Souza<sup>1</sup>, Victória Caroline Fernanda Gomes de Souza Bruno<sup>1</sup>,  
Janessa Sampaio de Abreu<sup>4</sup>, Luciana Kimie Savay-da-Silva<sup>1</sup>

1. Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá  
Endereço/Address: Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 - CEP: 78060-900 - Cuiabá/MT
2. Bolsista PIBIC/CNPq - e-mail: jaciramoreiracampos@gmail.com
3. Pós-graduanda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Alimentos e Metabolismo  
Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso - Cuiabá/MT
4. Faculdade de Agronomia e Zootecnia, Universidade Federal de Mato Grosso - Cuiabá, MT

A elaboração de coprodutos a partir de resíduos da filetagem do pescado é uma alternativa para reduzir o volume de resíduos sólidos gerados na indústria e os possíveis problemas ambientais causados. Objetivou-se, neste trabalho, avaliar a influência do número de lavagens na cor de carcaças de tambaqui trituradas e secas. Utilizaram-se 4,5 kg de carcaças de tambaqui (*Colossoma macropomum*), compostas pela parte óssea e cauda, pós filetagem. As carcaças foram trituradas e separadas em: T0=carcaça *in natura*, T1=carcaças lavadas uma vez; T3=carcaças lavadas duas vezes; T5=carcaças lavadas três vezes. Após lavagens, as amostras foram secas em estufa com circulação de ar a 80°C/12 h (T2=carcaças lavadas uma vez+secagem; T4=carcaças lavadas duas vezes+secagem; T6=carcaças lavadas três vezes+secagem). As lavagens foram realizadas na proporção de 3:1 (água:amostra), a 5°C. Foram realizadas análises de cor instrumental com auxílio de colorímetro Minolta (CR-400, Konica iluminante-D65) com espaço de cor (L\*, a\*, b\*). Os resultados com distribuição normal foram tratados estatisticamente por meio de Análise de Variância (ANOVA), e os que não apresentaram a referida distribuição, com teste de *Kruskal-Wallis*, tendo-se, em ambos os casos, utilizado o teste de *Tukey* como *post hoc*  $p < 0,05$ . Observou-se que, para L\*, os ciclos de lavagem aumentaram a luminosidade das amostras (T1:65,34; T3:66,01; T5:64,46), deixando-as mais claras, provavelmente pela eliminação do sangue e gordura. Já a secagem provocou diminuição desses valores (T2:37,76; T4:39,89; T6:36,46). Todavia, somente após três lavagens (T5) observou-se diferença estatística entre o valor desse parâmetro e o observado em T0:56,41 e ainda, após secas, as amostras de todos os tratamentos diferiram estatisticamente de T0. Notou-se também que, quanto maior o número de lavagens, menores os valores médios de a\* (T1:1,18; T3:0,72; T5:0,25), ou seja, as amostras ficaram menos vermelhas, diferindo estatisticamente de T0:5,43, e, após secas, apresentaram um leve aumento da tonalidade vermelha (T2:1,79; T4:1,43; T6:1,47) em relação às amostras lavadas, provavelmente devido à reação de *Maillard*. Porém só T4 se diferenciou estatisticamente de T0. Verificou-se ainda que, com relação aos valores de T0:10,26, os ciclos de lavagem influíram na diminuição dos valores de b\* (T1:9,13; T3:8,35; T5:7,23) e a secagem, no seu aumento (T2:15,04; T4:13,87; T6:15,95), respectivamente pela diminuição do teor de lipídeos e oxidação dos lipídeos restantes, sendo que, com relação aos ciclos de lavagens, apenas T3 se diferenciou estatisticamente de T0. Para secagem, apenas T6 não se diferenciou estatisticamente de T0. Conclui-se que apenas um ciclo de lavagem das carcaças foi suficiente para deixá-las mais claras e possibilitar economia no processo, por meio do não desperdício de água na indústria.

**Palavras-chave:** colorimetria, resíduos, melhoramento de processo

**Apoio financeiro:** Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)