

## VALIDADE COMERCIAL DE CROQUETES ELABORADOS COM TRUTA (*Oncorhynchus mykiss*) E COM TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*)

Nayara Martins de Andrade<sup>1</sup>, Alexandre Eduardo Vieira<sup>1</sup>, Marcus Vinicius Martins Taveira<sup>1</sup>, André Luiz Medeiros de Souza<sup>2,3</sup>, Flávia Aline Andrade Calixto<sup>1,2</sup>, Cecília Riscado Pombo<sup>1</sup>

1. Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO) – Av. Alberto Torres, 111, Alto, Teresópolis/RJ, CEP: 25962-004 (e-mail: nayara.martins@live.com)
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) – Praça Fonseca Ramos s/nº, Terminal Rodoviário Roberto Silveira, sobreloja - CEP: 24030-020 – Niterói/RJ
3. Universidade Iguaçú - Av. Abílio Augusto Távora, 2134 - Dom Rodrigo – CEP: 26260-045 Nova Iguaçu/RJ

A produção e o consumo de pescado vêm aumentando significativamente ao longo dos anos. Segundo dados da FAO, o consumo mundial *per capita* passou de 9,9 kg em 1960 para 20,1 kg em 2014 e a estimativa é que o consumo cresça ainda mais, atingindo 21,8 kg em 2025. Concomitantemente, a busca por refeições rápidas e nutritivas cresce, especialmente nas grandes cidades, pelo pouco tempo que a sociedade moderna dispõe para o preparo de alimentos. Além disso, é cada vez mais comum a procura por petiscos em bares, restaurantes e eventos em geral. Dessa forma, vários produtos vêm sendo elaborados para diversificar a oferta e incentivar o consumo, como é o caso dos empanados, que tornam o pescado mais atrativo ao melhorar suas características sensoriais, adaptando-se a outros paladares. No entanto, como o pescado é um alimento de fácil deterioração e suscetível à contaminação, cuidados na manipulação e armazenamento em todas as etapas devem ser seguidos visando garantir sua qualidade higiênico-sanitária até o consumidor final, como a adoção de boas práticas de fabricação. Portanto, objetivou-se no presente estudo desenvolver croquetes de pescado e avaliar a qualidade higiênico-sanitária em estocagem desses produtos elaborados à base de truta (*Oncorhynchus mykiss*) e tilápia (*Oreochromis niloticus*), ao buscar determinar o prazo de validade comercial. Para confecção dos produtos, foram adquiridos filés de truta e tilápia de mercados da região Serrana do Rio de Janeiro/Brasil e produzidos um total de 42 croquetes. Os filés foram moídos em moedor de carne modelo B08, bivolt (BOTINI®), sendo os croquetes formulados apenas com peixe e sal (0,7%), moldados manualmente e empanados com ovo e farinha de rosca, com peso médio de 25 g cada um. Para a determinação da validade comercial, a contagem de BHAM foi realizada em triplicata e repetida semanalmente por quatro semanas, com as amostras estocadas congeladas a -18°C em freezer vertical, 1 porta, modelo CVU30, 127 volts (CONSUL®), e, posteriormente, realizada quinzenalmente, totalizando 70 dias de estocagem. Com as médias dos resultados de contagem de BHAM foi elaborado um gráfico em linha durante o período de estocagem, utilizando a ferramenta Excel®. Os resultados variaram de  $5,6 \times 10^1$  UFCg<sup>-1</sup> a  $1,0 \times 10^4$  UFCg<sup>-1</sup> para os croquetes de tilápia e de  $3,1 \times 10^3$  UFCg<sup>-1</sup> a  $8,4 \times 10^5$  UFCg<sup>-1</sup> para os croquetes de truta, sendo que a contagem do produto elaborado com truta se mostrou até dois logaritmos superior ao elaborado com tilápia. A contagem de BHAM mostrou-se dentro do limite preconizado pela ICMSF (1986), que permite valores de até  $10^7$  UFCg<sup>-1</sup>, indicando que os croquetes de tilápia e de truta estavam ainda dentro do prazo de validade comercial após 70 dias de estocagem congelados.

**Palavras-chave:** análise bacteriológica, derivado de pescado, bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas