

AVALIAÇÃO DE FRAUDES EM PESCADOS CONGELADOS COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT

Fabiana Dumit Pizzinatto¹, Raissa Fernandes Silva¹, Kátia Schmidt²,
Greika Ferreira Moura³, Edivaldo Sampaio de Almeida Filho⁴

1. Laboratório de Higiene e Tecnologia de Pescado, UFMT - Avenida Fernando Correa da Costa, 2367, Boa Esperança, Cuiabá/MT, CEP: 78060-900 - e-mail: dumitfp@gmail.com
2. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal (PPGCA)
3. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal (PPGCA)
4. Professor coordenador do Laboratório de Higiene e Tecnologia de Pescado, UFMT

O glaciamento é uma alternativa para retardar as alterações que geram a perda da qualidade do pescado, como ressecamento, perda de peso, rancificação oxidativa e queimadura pelo frio. O método consiste na incorporação de uma fina camada de gelo, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do pescado previamente congelado, aumentando, assim, o tempo de validade comercial do produto. Esta tecnologia pode também ser utilizada de forma fraudulenta, aumentando o tempo de imersão em água com gelo, o que causa o espessamento da camada de gelo sobre o pescado. Além do excesso de glaciamento, órgãos de fiscalização relatam outra fraude: troca de espécies, que ocorre pela substituição de cortes congelados de filés de espécies nobres por cortes de outros peixes de menor valor comercial. Este trabalho avaliou níveis de glaciamento e pH e identificou espécies constantes nos rótulos das embalagens de peixes congelados. O estudo baseou-se (1) na Portaria nº 38, de 11/02/2010, do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO); (2) na Instrução Normativa nº 25, de 02/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); (3) na Instrução Normativa nº 21, de 31/05/2017, que aprovou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe congelado; e (4) no Manual de Inspeção para identificação de espécies de peixes e valores indicativos de substituições em produtos da pesca e aquicultura, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Avaliaram-se 15 (quinze) amostras congeladas das espécies: panga (*Pangasius hypophthalmus*), truta (*Oncorhynchus mykiss*), pescadinha (*Macrodon ancylodon*), pescada-espalmada (*Cynoscion leiarchus*), merluza (*Merluccius merluccius*), sardinha-verdadeira (*Sardinella brasiliensis*), linguado (*Solea vulgaris*) e sardinha-laje (*Opisthonema oglinum*), adquiridas em supermercado de Cuiabá/MT. As apresentações eram embalagens plásticas contendo 500 g ou 800 g. As análises revelaram que um (6,66%) dos filés de uma amostra de linguado não condizia com a espécie, segundo o manual de inspeção para identificação de espécies de peixes do MAPA. De acordo com a Instrução Normativa nº 21 do MAPA, o limite máximo de glaciamento em pescado congelado é de 12% do peso líquido, sendo que todas (100%) as amostras avaliadas estavam dentro do limite estabelecido ($\bar{x}=5,11\%$). A Instrução Normativa nº 21 do MAPA estabelece o pH de 7 na porção muscular, entretanto, quatro (26,66%) amostras apresentaram resultados maiores que os previstos no padrão legal, revelando um pH alcalino. A concentração dos íons hidrogênio pode ser alterada quando ocorre decomposição hidrolítica, oxidativa ou fermentativa no músculo. Resultados indicaram que cinco amostras (33,33%) estavam em desacordo com as legislações vigentes, evidenciando fraude por troca de espécie, de forma que o consumidor não adquire o produto declarado na embalagem.

Palavras-chave: glaciamento, pH, peixe, fraudes