

PRODUÇÃO DE FERMENTADO DE MANJUBA (*Anchoiella lepidentostole*)

Caroline Barbosa de Souza¹, Flávia Máximo Godói¹,
Lilian Cristina Makino¹, Dariane Beatriz Schoffen Enke¹

1. Universidade Estadual Paulista (Unesp) - Campus Experimental de Registro/SP

A pesca artesanal apresenta importância como fonte de subsistência de populações ribeirinhas, sendo a maior atividade econômica do município de Iguape no litoral de São Paulo, especialmente com a pesca da manjuba *Anchoiella lepidentostole*, comercializada nas formas fresca, salgada e seca. Uma alternativa como fonte de renda é produzir um fermentado de manjuba visando obter um anchovado, por meio de ações microbiana e enzimática, resultando alterações bioquímicas desejáveis, com estabilidade, digestibilidade e boa aparência do produto final. Os objetivos deste trabalho foram gerar um produto que contribuirá para a agregação de valor à manjuba, espécie de peixe de baixo atributo econômico da região, com tecnologia tradicional, simples e funcional, ou seja, a fermentação do pescado; estimar a composição proximal dos produtos finais; e avaliar microbiologicamente a matéria-prima e o produto final por meio da contagem total de micro-organismos aeróbios mesófilos e contagem de bolores e leveduras. No presente trabalho utilizaram-se dois tratamentos: manjubas inteiras (IN) e manjubas evisceradas e sem cabeça (EV). Em ambos os tratamentos, os peixes foram submetidos a salga na proporção de 200 g de NaCl/kg de peixe e mantidos em anaerobiose por 20, 40, 60 e 90 dias. O pH inicial foi de 7,27 em ambos os tratamentos IN e EV, e o final, de 6,81 em IN e 6,88 em EV. O frescor do pescado estava dentro do limite estabelecido pela legislação, N-BVT apresentou 8,87 mg N/100 g no IN e 8,69 mg N/100 g em EV. O teor de proteína solúvel inicial foi de 0,80% nos dois tratamentos e 1,15% ao final do processo da IN e na EV manteve-se em 0,80%. O teor de cloretos inicial foi de 0,20%, independentemente do tratamento, e o final, de 0,85 e 0,93%, em IN e EV respectivamente, mantendo-se estável após 20 dias. A Proteína Bruta (PB) da matéria-prima foi de 21,91% e 21,57%, os lipídeos 3,85% e 2,82% e as cinzas 2,93% e 2,33% em IN e EV, respectivamente. No produto final, a PB foi de 17,26% e 18,51%, os lipídeos 4,64% e 4,01% e as cinzas 18,19% e 17,47% em IN e EV, respectivamente. A contagem global (CG) de mesófilos aeróbios e facultativos no final do processo foi $2,62 \times 10^6$ UFC.g⁻¹ em IN e $8,70 \times 10^5$ UFC.g⁻¹ em EV, ou seja, dentro do limite estabelecido para consumo humano: 10^7 . Não se realizou contagem de bolores (CB) no final do processo, pois não houve crescimento em ambos os tratamentos. Ao final da fermentação não se registrou crescimento de leveduras (CL) em IN e EV, não sendo significativo para contagem. Concluiu-se que manjuba é adequada para aplicação da tecnologia de anchovagem e que o tratamento IN hidrolisou mais.

Palavras-chave: fermentação, anchovagem, micro-organismo, agregação de valor