

AVALIAÇÃO DE CAMARÕES (*Litopenaeus vannamei*) NO PONTO DE VENDA PELO MÉTODO MIQ

Lara Tibúcio da Silva¹, Victor Luciano Pereira Antunes de Souza¹,
Valéria Moura de Oliveira², Gabriela Vieira do Amaral^{1*}

1. Universidade de Vassouras (UNIVASS) – Vassouras/RJ - * e-mail: gabriela.vda@hotmail.com

2. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) – Seropédica/RJ

O esquema conhecido como Método do Índice de Qualidade (MIQ) é promissor, não destrutivo e se baseia na avaliação objetiva dos principais atributos sensoriais de cada espécie de pescado, por meio de um sistema de pontos de demérito. Como vantagem em relação aos métodos tradicionais de análise sensorial, o MIQ permite levantar informações específicas sobre a condição do pescado durante o armazenamento, sem deixar de considerar as diferenças entre as espécies de pescado. No Brasil, o método já foi desenvolvido para camarão (*Litopenaeus vannamei*), tilápia (*Oreochromis niloticus*), corvina (*Micropogonias furnieri*), entre outros. Os primeiros cultivos de camarão no Brasil iniciaram-se há cerca de 40 anos. O camarão-branco (*Litopenaeus vannamei*) é uma espécie exótica, sendo popularmente conhecido no Nordeste do Brasil como “camarão-cinza”. O camarão é um produto muito apreciado pelo brasileiro, apresentando um consumo crescente e sendo comumente adquirido nas peixarias ou entrepostos dos supermercados. O objetivo deste estudo foi avaliar as características sensoriais do camarão *L. vannamei* fresco pelo método MIQ. Foi adquirido 1 kg de camarão no setor de peixaria de um supermercado da região de Copacabana, no estado do Rio de Janeiro (Brasil). Os exemplares foram divididos em dois grupos e então avaliados imediatamente após a compra pelo protocolo MIQ específico para a espécie *L. vannamei*, elaborado por OLIVEIRA *et al.* (2009). O protocolo de avaliação possui cinco grandes critérios de qualidade: aroma (deméritos variando de 0 a 3 relacionados ao aroma fresco); cor (deméritos de 0 a 1, relacionados a cor, podendo ser acinzentado com pontos escuros ou cinza amarelado com pontos escuros); melanose (deméritos de 0 a 2, relacionados a ausência, presença de alguma ou presença de muita); aderência da carapaça (deméritos de 0 a 2, carapaça fortemente aderida, aderência média ou aderência fraca); aderência da cabeça (deméritos de 0 a 2, relacionados a cabeça fortemente aderida, aderência média ou aderência fraca). Com relação ao ponto de venda, este aparentava estar limpo, sem odores desagradáveis e com ausência de insetos, e os espécimes estavam acondicionados na vitrine expositora sobre o gelo, evidenciando um equívoco do estabelecimento, uma vez que o gelo deve cobrir todo o corpo do animal para uma refrigeração eficiente. No referido protocolo, o IQ do camarão pode variar de zero a dez, sendo zero indicativo de mais fresco e dez, de impróprio para consumo. Ambos os grupos de exemplares avaliados obtiveram uma pontuação total de demérito igual a 4, indicando exemplares de boa qualidade. De modo geral, os espécimes apresentaram: aroma fraco, lembrando o mar (maresia); cor acinzentada com pontos escuros e bem definidos; carapaça com aderência média; e cabeça com aderência média. Nos exemplares ainda se observou a presença de melanose na cabeça. Apesar de a melanose não colocar em risco a saúde, nem mesmo alterar o odor e aroma do camarão, pontos significativos de melanose podem causar efeito repulsivo ao consumidor. Pode-se concluir que o método se mostrou eficiente na avaliação do camarão *L. vannamei* comercializado fresco. Apesar de o camarão não se encontrar completamente envolvido pelo gelo, as características sensoriais avaliadas indicaram um camarão próprio para o consumo, sugerindo um curto período de estocagem em gelo.

Palavras-chave: análise sensorial, supermercado, frescor