

PERCEPÇÃO DO FRESCOR DO OLHO-DE-CÃO (*Priacanthus arenatus*) EM PEIXARIA DO RIO DE JANEIRO

Luana Lima Ramos de Carvalho¹, Daniela de Grandi Castro Freitas de Sá²,
Gabriela Vieira do Amaral^{1*}

1. Universidade de Vassouras (UNIVASS) - Vassouras/RJ - * e-mail: gabriela.vda@hotmail.com
2. Embrapa Agroindústria de Alimentos - Rio de Janeiro/RJ

O peixe olho-de-cão (*Priacanthus arenatus*) apresenta cor de tonalidade vermelha intensa, tem valor culinário agregado, destacando-se ainda pela excelente qualidade sensorial; é encontrado por toda a costa marinha brasileira, sendo mais frequente nos estados da Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo. Dada a fácil disponibilidade e boa qualidade da carne, o olho-de-cão é considerado uma espécie com alto potencial exploratório. De forma geral, o pescado é avaliado pela integridade das características organolépticas. Em relação ao olho-de-cão, é possível observar perda de características inerentes à espécie, como, principalmente, a perda da cor avermelhada da pele. O Método do Índice de Qualidade (MIQ) é um protocolo estabelecido e já utilizado na comunidade científica e no âmbito de indústrias e inspeção de alimentos para verificar alterações no quesito características sensoriais, principalmente de pescado fresco. É um método espécie-específico, capaz de presumir o tempo de prateleira do pescado armazenado sob condições propícias para a comercialização. O objetivo deste estudo foi avaliar o olho-de-cão (*Priacanthus arenatus*) fresco, exposto para a venda ao consumidor, pelo método MIQ e, desta forma, conseguir estimar o tempo de vida útil do produto. Foram adquiridos três exemplares (peso médio 1,1 kg) da espécie no setor de peixaria de um supermercado da região de Copacabana, Rio de Janeiro, RJ. O ponto de venda aparentava estar limpo, sem odores desagradáveis e com ausência de insetos, e os espécimes estavam bem acondicionados na vitrine expositora, com gelo por todo o corpo. Imediatamente após a compra, os peixes inteiros e frescos foram avaliados pelo protocolo MIQ específico para o olho-de-cão, elaborado por AMARAL (2012), o qual é constituído por 5 grandes critérios de qualidade divididos em onze atributos sensoriais. Esses parâmetros foram: aspecto geral, olhos, brânquias, abdômen e nadadeiras. Para cada atributo de qualidade foi dada uma pontuação de demérito, que variou de 0 a 2 ou 0 a 3 (no caso do odor das brânquias e abdômen) somando um total de 24 pontos de demérito, designado de Índice de Qualidade (IQ). Durante a avaliação dos peixes, foi observada, a pele avermelhada ainda firme, com manchas brancas e pouco brilhante. Os olhos encontravam-se com formato plano, íris rosadas e pupilas opacas. As brânquias estavam com coloração vermelha pálida e em um dos peixes apresentavam cor amarelada. O abdômen estava amarelado e com odor de maresia. As nadadeiras estavam úmidas, elásticas e com tom vermelho predominante. Desta maneira, os exemplares avaliados obtiveram em média a pontuação total de demérito IQ igual a 7, indicando exemplares de boa qualidade, uma vez que esta pontuação se refere a um peixe conservado cerca de três dias em gelo. Ainda, de acordo com a correlação da estimativa de vida útil proposta por AMARAL (2012), os exemplares possuíam cerca de mais seis dias remanescentes em gelo. Pode-se concluir que o método se mostrou eficiente na avaliação do olho-de-cão comercializado, sobretudo por ser um método não destrutivo e específico para a espécie estudada. Cabe lembrar que os métodos sensoriais podem ser associados a outros métodos de análise físico-química para uma melhor precisão do grau de frescor.

Palavras-chave: frescor, método do índice de qualidade, análise sensorial