

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE SEMICONSERVAS DE PESCADO MARINHO

Ana Maria da Silva¹, Ana Paula da Silva Leonel², Adriana Maria de Grandi²,
Armin Feiden², Juliana Cristina Veit³, Ricardo Coutinho¹

1. Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM) - Arraial do Cabo/RJ
e-mail: anapesca2017@gmail.com)
2. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) - Marechal Cândido Rondon/PR
3. Serviço Social do Comércio (SESC) - Marechal Cândido Rondon/PR

O pescado é um alimento altamente perecível, por isso, encontrar formas adequadas para seu processamento e conservação é imprescindível para manter a ótima qualidade do produto. Este trabalho teve como objetivo a elaboração de conservas à base de pescado marinho: anchova, cação e sardinha. As conservas foram caracterizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas, com a intenção de otimizar o tempo adequado para a esterilização dos vidros, para que o produto fique inerte à proliferação de micro-organismos. Foram elaboradas conservas de pescado marinho tendo como molhos de cobertura: molho com tomates, azeite de oliva (extravirgem) e água e sal (ao natural). Estas conservas, após a elaboração, ficaram 15 dias armazenadas em temperatura ambiente. Posteriormente foram levadas ao laboratório de alimentos para a realização das análises físico-químicas e microbiológicas. As metodologias para a realização das análises seguiram as normas da RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. As análises foram efetuadas no Laboratório de Análises de Alimentos (LQA) da Unioeste, Campus de Toledo-PR, e em triplicata, sendo determinados: os teores de umidade, cinzas, proteínas e lipídios, seguindo a metodologia indicada pelo Instituto Adolfo Lutz. As análises microbiológicas foram realizadas conforme as seguintes metodologias: M6- AFNOR-3M 01/2-09/89C, para Contagem Total de Coliformes Termotolerantes a 45°C, M12A- ISO 6888-1:1999, para a Contagem Total de *Staphylococcus* coagulase positiva a 35°C±1°C e M26- AOAC -2011.03, para a detecção presuntiva de *Salmonella* spp. Os resultados obtidos nas análises microbiológicas foram considerados de acordo com o preconizado pela RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, para esse tipo de produto, onde são elencados os valores limites ou padrões para *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella* sp. e Coliformes a 45°C. Os resultados da composição centesimal foram os seguintes: para umidade, a anchova em molho com tomates apresentou 82,49%, o cação em água e sal, 84,36% e a sardinha em azeite de oliva, 27,75%. Os demais resultados, em base seca, foram: proteína bruta, para a anchova em molho com tomates 19,67%, para o cação em água e sal 13,59% e para a sardinha em azeite de oliva 16,90%; para o teor de cinzas, a anchova em molho com tomates apresentou 27,82%, o cação em água e sal, 28,58% e a sardinha em azeite de oliva, 10,12%; para o teor de lipídios, a sardinha no azeite de oliva apresentou 65,02%, o cação em água e sal, 1,01% e a anchova em molho com tomates, 9,11%. Estes resultados demonstram o potencial para o desenvolvimento de novos produtos com pescado marinho para os mais diferentes mercados. Isto poderá agregar maior valor ao pescado e impactar favoravelmente na economia de regiões pesqueiras, disponibilizando produtos de qualidade para alimentação escolar e militar, por exemplo.

Palavras-chave: processamento, análises, cação, sardinha, anchova

Apoio financeiro: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)