



**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE COSTELAS DO TAMBAQUI (*Colossoma macropomum*) SUBMETIDOS A TRATAMENTOS COM ANTIOXIDANTES**

Joana Maia Mendes<sup>1</sup>; Rogério Souza de Jesus<sup>1</sup>; Jozilene Pereira Batista<sup>2</sup>; Aluizio Gonçalves Brasil Jr<sup>2</sup>; Juliana Priscyla Batista Neves<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Coordenação de Tecnologia e Inovação, INPA, Av André Araújo, 2936 – Petrópolis – CEP: 69.067-375, Manaus (AM) e-mail: [rogeriojesus343@gmail.com](mailto:rogeriojesus343@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Amazonas-UFAM, Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia– ICET- Curso de Farmácia - Itacoatiara /AM <sup>3</sup>Bolsista PIBIC/CNPq/IP.

O consumidor atual busca por alimentos que apresentem o máximo de suas características próximas ao do produto *in natura* e com alto valor nutritivo, em vista disso, observa-se que o pescado tem sido um dos alimentos preferidos pelo consumidor, devido ao seu elevado valor nutricional e sabor agradável, e regionalmente, devido ao preço mais acessível quando comparado a outras proteínas animais na Amazônia. Apesar da sua relevância nutricional, o pescado é o alimento de origem animal com maior probabilidade de deterioração, principalmente por apresentar pH próximo à neutralidade, elevada atividade de água nos tecidos, pelo alto teor de nutrientes facilmente utilizáveis pelos microrganismos, rápida ação enzimática, e o alto perfil de ácidos graxos poli-insaturados que acelera o processo de oxidação, levando à rancidez. A oxidação lipídica é um fenômeno espontâneo e inevitável, manifestando-se por mudanças no odor, cor, textura, valor nutricional, e possível produção de compostos tóxicos, afetando sua aceitabilidade para o consumo. Devido à necessidade de proporcionar produtos com boa qualidade aos consumidores, diversos procedimentos são utilizados para retardar o processo de oxidação lipídica no pescado, com objetivo de melhorar sua qualidade e aumentar seu tempo de prateleira, como o uso de aditivos alimentares. Os ácidos orgânicos, como o cítrico e o ascórbico, estão incluídos no grupo dos aditivos químicos alimentares, com objetivo de diminuir o pH a níveis que possam inibir o crescimento microbiano e aumentar seu tempo de conservação, além das propriedades antioxidantes, para prevenir e diminuir danos oxidativos nos lipídios e proteínas, causados por espécies de oxigênio reativo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de costelas de tambaqui submetidas a tratamentos com ácido cítrico e ascórbico, submetidos ao congelamento rápido por duas horas a -35°C e armazenados pelo período de 90 dias sob congelamento a -18°C. Foram utilizadas 48 costelas de tambaqui, com quatro tratamentos: 1. Controle (TC), 2. Ácido cítrico 1% (TAC), 3. Ácido ascórbico 1% (TAA) e 4. Ácido cítrico 0,5% + Ácido ascórbico 0,5% (TAC+TAA), sendo que as costelas de cada tratamento foram avaliadas nos tempos (0, 30, 60 e 90 dias de estocagem). Foi possível concluir que os antioxidantes (ácido cítrico e ascórbico) se mostraram eficazes no processo de retardar a oxidação lipídica das costelas de tambaqui no período de 0 a 90 dias de armazenamento, além de apresentar bom desempenho na conservação das costelas, mantendo o produto em boa qualidade durante 90 dias, quando avaliados por análises físico-químicas, evidenciando o ácido ascórbico como o melhor antioxidante para conservação das costelas de tambaqui nessas condições experimentais.

**Palavras chave:** Aditivos, qualidade, peixe nativo, Amazônia

**Apoio Financeiro:** CNPq