



O TEOR DE SÓDIO COMO PARÂMETRO DE QUALIDADE EM PESCADO

Érika Fabiane Furlan¹; Marielle Maria de Oliveira Paula^{1,2}; Rubia Yuri Tomita¹; Cristiane Rodrigues Pinheiro Neiva¹

¹ Unidade Laboratorial de Referência em Tecnologia do Pescado – ULRTP - Instituto de Pesca/APTA - SAA - Av. Bartolomeu de Gusmão, 192 – CEP 11030-906 - Santos /SP (e-mail: erika.furlan@sp.gov.br)

² Cientista de Alimentos, Bolsista colaboradora da Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa do Agronegócio - FUNDEPAG

Fonte proteica de alta qualidade nutricional e valor biológico, o pescado também é fonte de minerais e um dos principais alvos de fraudes realizadas pela indústria alimentícia, visando aumentar a margem de lucro e receita. São consideradas fraudes, quaisquer modificações nas características do produto sem concordância oficial pelo órgão vigente, como a incorporação de fosfatos de sódio, ingredientes cuja adição só é permitida em peixes congelados, através da aplicação de água adicionada do aditivo sobre a superfície do peixe congelado, para formação de uma camada protetora de gelo evitando-se a oxidação e a desidratação. Neste sentido, a quantificação deste mineral vem sendo considerada como um importante parâmetro de qualidade na detecção do uso indevido, ou seja, da aplicação direta no pescado, o que incorreria em ganho de peso pela promoção da retenção de água na porção cárnea. Assim, este estudo objetivou revisar dados de trabalhos publicados a partir de 1987 até o momento, onde o teor de sódio (Na) foi avaliado em peixes, totalizando uma listagem com 76 espécies. Os valores observados variaram de 10,39 até 296 mg/100 g Na; sendo que, 13,15% estavam em desacordo com o limite estabelecido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ para peixes congelados (Brasil, 2017). De maneira geral, as espécies de peixes listadas que se encontraram acima do limite preconizado pela legislação vigente no país, que é de 134 mg/ 100 g Na para peixes *in natura* congelados, todas apresentam importância e valor comercial, como o linguado, cação, camarão rosa, sardinha, e também espécies importadas como a polaca do Alasca. Ainda, ficou evidenciado que, apesar do limite de sódio, que consta como parâmetro físico-químico da qualidade no Art. 7º. do RTIQ para o peixe congelado, apresentar-se adequado para muitas das espécies computadas, através do levantamento realizado também foi possível verificar que os dados relativos ao teor de Na de peixes nativos são bastante escassos, principalmente, quando considerada a biodiversidade existente. Desta maneira, sugere-se, para fins de controle e estabelecimento de normativas, a elaboração de um banco de dados a partir da realização da análise de Na na matéria prima *in natura* para as diferentes espécies de pescado marinho, bem como de água doce, provenientes do extrativismo e do cultivo, para que seja possível subsidiar o estabelecimento de uma legislação coerente com a realidade brasileira.

Palavras chaves: comercialização; fraude; legislação; pescado.

Apoio Financeiro: Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa do Agronegócio