

Entende-se como pescados todos os organismos aquáticos (animais e vegetais) de origem fluvial ou marinha destinados à alimentação humana, como os peixes, moluscos, crustáceos, anfíbios, mamíferos, algas, etc. O mexilhão é um dos principais grupos (moluscos) de organismos marinhos explorados no Brasil, e é também conhecido como marisco das pedras ou sururu (Santos, 1982).

Atualmente a Espanha tem dominado a tecnologia para produção de mexilhão em conserva, sendo assim, o maior produtor mundial. A produção do mexilhão em conserva na América Latina tem aumentado substancialmente, e em particular o Chile tem expandido em muito a sua produção e o domínio de novas tecnologias, sendo que cerca de 30% do mexilhão consumido na Argentina provém da indústria chilena (Vannuccini, 1999).

Conforme Hayes (1993), o mexilhão (*Perna Perna*), é um alimento de fácil degradação, por causa de sua flora natural e o estudo de formas de conservação é importante para o aumento da sua vida útil.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a preferência sensorial e a qualidade microbiológica de uma conserva de mexilhão em salmoura.

### Material e Métodos

O mexilhão foi descongelado em temperatura ambiente e, em seguida submetido a lavagem com uma solução de hipoclorito de sódio na concentração 20 ppm de cloro ativo durante 10 minutos. Foram utilizadas embalagens de vidro cilíndrico de 230 mL com 6,6 cm de diâmetro e 8 cm de altura. Em cada vidro foi colocado aproximadamente 160 g de mexilhão e o volume do vidro foi completado com salmoura a 2%, a uma temperatura de 80°C, deixando-se um espaço livre de

## Processamento de Mexilhão em Conserva

Angela Aparecida Lemos Furtado <sup>1</sup>  
Regina Célia Della Modesta <sup>2</sup>  
Antonio Xavier de Farias <sup>3</sup>  
Sérgio Macedo Pontes <sup>4</sup>  
Aline Leandro Souza Silva <sup>5</sup>  
Simone Duarte de Oliveira <sup>6</sup>  
Ludimar de Oliveira <sup>7</sup>

10%. Os vidros passaram então pelo túnel de vapor para efetiva exaustão, sendo logo após foram devidamente fechados. A esterilização foi realizada em autoclave inundada e foram utilizadas duas condições de processamento: 120°C/5 min e 115°C/21 min. Estes tempos de 5 e 21 minutos de processamento são contados a partir do momento que o "ponto frio" da lata chegou a temperatura de 120°C e 115°C, respectivamente. A estabilidade dos produtos foi acompanhada através de análises microbiológicas, esterilidade comercial, conforme método descrito por Dryer & Thompson (1984) e preferência sensorial (aparência, textura e sabor), utilizando-se uma escala hedônica de 7 pontos, variando de 1-desgostei muito a 7-gostei muito, com 50 consumidores, para avaliar, separadamente, a aparência, a textura e o sabor dos produtos (Meilgaard, et al., 1991).

<sup>1</sup> Eng. Quím., D. Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Rio de Janeiro, RJ, CEP 23020-470. E-mail: afurtado@ctaa.embrapa.br

<sup>2</sup> Eng. Agrôn., D.Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos. E-mail: regimode@ctaa.embrapa.br

<sup>3</sup> Biólogo, M. Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos. E-mail: antxafar@ctaa.embrapa.br

<sup>4</sup> Químico, Embrapa Agroindústria de Alimentos

<sup>5</sup> Técnico em Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos

<sup>6</sup> Eng. Alimentos, M.Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos

<sup>7</sup> Químico, Bolsista de pós-graduação da UFRRJ / DTA

## Resultados e Discussão

Os resultados da análise microbiológica dos produtos indicaram que ambos apresentaram esterilidade comercial.

Em relação ao teste de preferência, o mexilhão processado à 120°C por 5 minutos alcançou médias ligeiramente maiores para aparência, textura e sabor que aquele processado à 115°C por 21 minutos, porém não diferiram estatisticamente entre si para nenhuma das características avaliadas.

Foi observado que apenas o mexilhão processado à 120°C por 5 minutos foi aleatoriamente preferido em relação aquele processado à 115°C por 21 minutos (Tabela 1).

**Tabela 1.** Médias da preferência de mexilhão processado

Tratamento	Aparência	Textura	Sabor
115°C/21 minutos	4,4	4,9	4,8
120°C/5 minutos	5,0	5,1	5,2
F <sub>0,05</sub>	3,61 <sup>ns</sup>	0,28 <sup>ns</sup>	1,25 <sup>ns</sup>

ns - não significativo ao nível de 5%.

## Conclusões

A conserva de mexilhão em salmoura dentro das condições de processamento pode ser considerada comercialmente estéril, e os resultados da análise sensorial entre os processamentos 115°C por 21 minutos e 120°C por 5 minutos, mostraram uma discreta preferência para o processamento a 120°C, não havendo, entretanto, uma variação significativa entre os tratamentos.

## Referências Bibliográficas

- DRYER, J. M.; THOMPSON, P. J. Canned foods-tests for commercial sterility. In: SPECK, M. L. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. Washington, D. C., American Public Health Association, 1984. p. 723-736.
- HAYES, P. R. **Microbiologia e higiene de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993. p. 91 – 247.
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 2<sup>nd</sup> ed., CRC Press, Inc., 1991.
- SANTOS, E. **Moluscos do Brasil: vida e costumes**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1982. (Coleção zoologia, 7).
- VANNUCCINI, S. **World mussel market**. Spain: Globefish, 1999. Disponível em: <http://www.globefish.org/presentations/musselmarket/>. Acesso em: 12 set. 2002.

### Comunicado Técnico, 56

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Agroindústria de Alimentos**  
Endereço: Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba  
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ  
Fone: (0XX21) 2410-7400  
Fax: (0XX21) 2410-1090 / 2410-7498  
Home Page: <http://www.ctaa.embrapa.br>  
E-mail: [sac@ctaa.embrapa.br](mailto:sac@ctaa.embrapa.br)

1ª edição  
1ª impressão (2002): tiragem (50 exemplares)

### Comitê de publicações

**Presidente:** Esdras Sundfeld  
**Membros:** Maria Ruth Martins Leão, Neide Botrel Gonçalves, Renata Torrezan, Ronoel Luiz de O. Godoy, Virginia Martins da Matta

### Expediente

**Supervisor editorial:** Maria Ruth Martins Leão  
**Revisão de texto:** Comitê de Publicações  
**Editoração eletrônica:** André Luis do N. Gomes