

Análise de parâmetros físico-químicos do corte comercial de banda de Tambacu comercializado em Mato Grosso do Sul durante a estocagem

Leatricy Andrade Freitas⁽¹⁾, Stephany Sara Espinoza Batista⁽¹⁾ e Jorge Antônio Ferreira de Lara⁽²⁾

⁽¹⁾Bolsistas PIBIC/CNPq, Embrapa Pantanal, Graduanças, Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Corumbá, MS. ⁽²⁾Pesquisador, Embrapa Pantanal, Corumbá, MS.

A piscicultura de espécies nativas do Pantanal no Estado de Mato Grosso do Sul vem ocorrendo abaixo do seu potencial. Entre as causas a principal é a falta de linhagens nativas melhoradas. Nesse contexto, peixes híbridos como o Tambacu ocupam o espaço. O Estado está organizando, com a participação da Embrapa Pantanal na equipe, um programa de melhoramento genético do pacu, partindo de animais nativos para obter ganhos genéticos geracionais e conquistar os mercados. Para tal, é necessário estabelecer parâmetro de qualidade dos principais cortes comerciais para acompanhamento do programa de melhoramento. Foi escolhido o corte comercial Banda de tambacu para análise e determinação da cor (valores L^* , a^* , b^*), capacidade de retenção de água (CRA) oxidação lipídica pelo método do ácido tiobarbitúrico (Tbars) e pH, importantes parâmetros para a qualidade dos cortes, ao longo de 240 dias de estocagem. O corte Banda apresentou relativa estabilidade para os parâmetros CRA e pH ao longo de toda a estocagem, não havendo diferença significativa entre os períodos de análise escolhidos. Em relação a cor observa-se uma tendência a perda de brilho, quanto menor o valor L^* menor a luminosidade em função do tempo. Houve diferenças significativas a partir de 160 dias de estocagem. Em relação ao valor b^* , padrão de cor amarela, houve redução da intensidade da cor amarela a partir de 120 dias de estocagem (valor 6,34 contra 8,49 do período anterior) com posterior elevação com 240 dias de estocagem (valor 7,03) onde apresentava sinais de deterioração. Já o valor a^* , padrão de cor vermelha, sofreu alterações significativas ao longo de toda estocagem, sendo o resultado extremo obtido com 200 dias de estocagem (valor 16,10), momento da estocagem em que também ocorreu significativo aumento da oxidação lipídica também. A análise da oxidação lipídica foi o parâmetro que mais se alterou em função da heterogeneidade das amostras, onde cada unidade experimental foi composta de bandejas comerciais com cortes de pescado que podem ser de peixes diferentes. Como a pesquisa é relacionada ao padrão de qualidade do pescado ao consumidor, optou-se por usar como unidade experimental a apresentação comercial do produto, e diferente de experimentos de produção animal, que costumam usar o peixe como referência, buscou-se a aproximação com a realidade do mercado varejista. Houve diferença significativa no coeficiente de variação para a oxidação lipídica no início das análises, e entre 40 e 80 dias de estocagem, e depois entre 160 e 200 dias houve diferença significativa entre os valores obtidos. A primeira diferença significativa com 80 dias de 0,0826 mg/Kg contra 0,2133 mg/Kg mostra uma queda da oxidação enquanto a segunda diferença aos 200 dias de estocagem apresenta um aumento da oxidação lipídica. Alterações da capacidade de retenção de água nos cortes de tambacu a partir de 160 dias de estocagem apresentaram correspondência significativa na maioria dos casos com as alterações de pH do produto. Alterações na cor também puderam ser percebidas entre 160 e 200 dias de estocagem, particularmente uma perda gradual de luminosidade associada a uma maior predominância do componente vermelho na cor dos cortes. As bandas de tambacu, em relação aos parâmetros analisados se mantêm estáveis durante o processo de estocagem por cerca de 6 meses. Após esse período, as primeiras alterações significativas começam a acontecer, no entanto ainda não perceptíveis ao consumidor até os 8 meses de estocagem, quando então as alterações se tornam mais intensas e perceptíveis.

Termos para indexação: qualidade do pescado, vida de prateleira, propriedades funcionais.