

## Análise de parâmetros físico-químicos dos cortes comerciais de costelinhas e postas de Tambacu comercializado em Mato Grosso do Sul durante a estocagem

Stephany Sara Espinoza Batista<sup>(1)</sup>, Leatrix Andrade Freitas <sup>(1)</sup> e Jorge Antônio Ferreira de Lara

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

A piscicultura de espécies nativas do Pantanal no Estado de Mato Grosso do Sul não vem ocorrendo no potencial que poderia acontecer. Entre as causas a falta de linhagens melhoradas é crucial. 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. Foram escolhidos os cortes comerciais Costelinha e Posta 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. Para o corte Costelinha observou-se mais nitidamente a relação entre o aumento dos valores de Tbars e o aumento do valor  $a^*$ . Em torno de 200 dias de estocagem houve diferenças significativas atípicas para os valores  $a^*$  e  $b^*$  (20,56 e 1,65) simultaneamente, apresentando variação na cor para o avermelhado em oposição a perda do componente amarelo (valor  $b^*$ ) das amostras. Nesse mesmo ponto de análise durante a estocagem (200 dias) observou-se diminuição do valor de Tbars. Já o valor  $L^*$  apresentou tendência de perda de brilho, mesmo que não se tenha indicado diferença significativa entre um período de análise e o seguinte, ao longo do tempo nota-se a tendência de queda do valor  $L^*$ . Para os parâmetros CRA e pH, houve apenas uma diferença significativa de pH entre 200 e 240 dias de estocagem, com aumento de 6,54 para 6,61 com pouco efeito prático sobre os parâmetros de qualidade, exceto que possa ter sido uma referência ao início do processo de deterioração das amostras. A análise relacionada ao corte Posta apresenta como resultado de destaque a diferença significativa da CRA entre 160 e 200 dias de estocagem, apresentando 57,53% e 53,38 respectivamente. A diferença ocorreu sem alteração significativa do pH. Em relação aos parâmetros de cor, o valor  $L^*$  manteve a estabilidade durante toda a estocagem, exceto por uma queda inicial entre os 40 e 80 dias (de 48,32 para 43,96) que foi concomitante com um aumento do valor  $b^*$  de 6,81 para 8,15. O valor  $a^*$  se comportou como nos outros cortes analisados anteriormente, com um aumento significativo de valores entre 160 e 200 dias de estocagem, no caso indo de 8,41 para 18,46. Para o parâmetro oxidação lipídica do corte Posta medido pelo método Tbars observou-se uma tendência de alta, com diferença significativa entre 160 dias, 0,1905 mg/Kg e 200 dias com 0,4682. Houve também uma diminuição de valores entre 40 e 80 dias que não consideraremos na análise por ter apresentado um coeficiente de variação muito elevado. Os cortes Costelinha e Posta de Tambacu, em relação aos parâmetros analisados se mantiveram 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. Foi possível relacionar alterações da capacidade de retenção de água nos cortes de tambacu a partir de 160 dias de estocagem, apresentando correspondência 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.

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