



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Avaliação físico-química e microbiológica de carne de camarão cultivado (*Litopenaeus vannamei*)

Elton B. SOUSA, Marília V. LIMA, Gizel da S. FABRÍCIO, Simone S. ROCHA, Maria J. FIGUEIREDO

Elton Belarmino de Sousa

Acadêmico do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: eltonbelsousa@gmail.com

O termo genérico "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. Nesta perspectiva, segundo estimativas da Organização da Agricultura e Alimentação (FAO), houve um crescimento significativo no comércio mundial de pescado e de seus produtos nos últimos 10 anos. O cultivo de camarão é uma das atividades econômicas que mais crescem em vários países do mundo. Dada a importância do camarão para a economia do Brasil e as exigências cada vez mais acentuadas dos países importadores, quanto à qualidade do produto final, faz-se necessário o desenvolvimento e aprimoramento de técnicas de processamento pós-colheita dos camarões cultivados. Dessa forma, visando a identificação de matéria-prima com padrões estimados de qualidade físico-química e microbiológica, neste trabalho objetivou-se avaliar microbiológica e físico-quimicamente camarões (*Litopenaeus vannamei*) cultivados no Setor de Aquicultura da Universidade Federal da Paraíba, Campus III. Para tal, foram realizadas análises para a contagem de coliformes 35-45°C, *Staphylococcus coagulase positiva*, micro-organismos mesófilos aeróbios e *Salmonella* spp. (Qualidade microbiológica), além de pH, umidade, atividade de água (A_w), proteínas, lipídeos e cinzas (Qualidade físico-química). As análises microbiológicas constataram qualidade adequada para o processamento e consumo, contudo, os físico-químicos demonstraram enormes divergências entre os valores obtidos e os encontrados na literatura, no entanto, embora os contrastes, os mesmos ainda apresentaram-se dentro dos padrões exigidos pela Legislação para pescado, comprovando que fatores como manejo, acondicionamento e espécime são pontos importantes a serem considerados na constatação da qualidade físico-química desse tipo de alimento. Conclui-se, dessa forma que o camarão analisado deteve perfeitas condições higiênico-sanitárias estando apto ao processamento, os dados físico-químicos contrastantes obtidos demonstram que esses parâmetros podem variar por diversos fatores.

Palavras-chave: caracterização, qualidade, microbiologia, alimento, pescado.

