

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO PINTADO (*Pseudoplatystoma corruscans*) E CatFish (*Ictalurus punctatu*) DEFUMADOS PELO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO LIQUÍDA

Leisyanne Ojeda Ferreira¹; Thamires da Silva Peixoto¹, Rosalinda Arévalo Pinedo², Ângela Dulce Cavenaghi Altemio²

Discentes do PET/EA¹; Docentes FAEN/UFGD² angelaaltemio@ufgd.edu.br

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Introdução

A piscicultura vem se expandindo no Estado de Mato Grosso do Sul, sendo que as condições ideais de clima e a grande disponibilidade de água doce colocam o estado como detentor de um dos maiores potenciais nacionais para o desenvolvimento da piscicultura (MERCOSTE, 2002). Na região da Grande Dourados, a mesma destaca-se por concentrar a maior parte das pisciculturas voltadas principalmente à produção intensiva de surubins e também pela presença de empresas relacionadas à cadeia produtiva do pescado, tais como fábricas de ração e frigoríficos. De acordo com Rotta (2003), a produção desses siluriformes vem se destacando devido ao grande potencial para exploração industrial, ao seu crescimento rápido, à sua eficiente conversão alimentar e ao seu padrão para exportação.

O desenvolvimento de novos produtos mais competitivos e com valor agregado tem se mostrado como fator decisivo na participação de empresas menores no mercado. A fim de atender à demanda dos consumidores, em associação ao crescimento da população urbana brasileira, mudanças significativas têm ocorrido nos padrões de consumo alimentar, entre elas, a redução do consumo de alimentos que demandam mais tempo para preparo e o aumento do consumo de alimentos preparados (SCHLINDWEIN & KASSOUF, 2006). A técnica de marinar carnes, que consiste na incorporação de soluções com ingredientes funcionais e condimentos ao músculo, tem gerado uma grande variedade de produtos, aumentando em proporção ao crescimento da demanda por produtos cárneos processados. (DAGUER et.al 2010). A defumação do pescado é um método tradicional e tem como finalidade proporcionar ao produto características organolépticas desejáveis, como cor e aroma (SOUZA, 2003). Peixes defumados estão entre os produtos que apresentam maior facilidade no preparo e utilização podendo ser encontrados nos mercados em diversas formas. Os peixes de porte pequeno normalmente são defumados inteiros eviscerados e, os maiores, em filés, pedaços ou partes, borboleta ou espalmado, postas ou tronco limpo, sendo os cortes com ou sem pele (MOODY, et.al 1990).

Objetivo

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação pelo teste de aceitação do consumidor e intenção de compra os peixes Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) e Catfish (*Ictalurus punctatu*) defumados pelo processo de defumação líquida.

Material e Métodos

Foram adquiridos, num dos pesqueiros da cidade de Dourados dois tipos de peixes provenientes de água doce. O Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) e o Catfish (*Ictalurus punctatu*) com pesos aproximados de 1 kg foram eviscerados e higienizados com água corrente, minimizando impurezas presentes nas amostras. Os peixes foram utilizados inteiros para o processo de salga e defumação com fumaça líquida. Na salmoura para a marinação foram adicionados os seguintes ingredientes: sal de cura (0,25%), condimento de presunto Califórnia (0,25%), pó de colágeno (0,5%), açúcar (0,25%), aroma de fumaça líquida (0,4%), coentro desidratado (0,15%), sal (0,5%), ácido cítrico (0,1%), antioxidante (0,5%) e água (13,77%), para uma taxa de absorção de 20%, pelo processo misto de injeção e imersão, que permaneceu sob refrigeração por 24 horas. Fez-se a imersão por 1 minuto em fumaça líquida e os peixes foram levados para o processo de defumação e cozimento, até atingir internamente a temperatura de 72° C. Na análise sensorial de aceitação 30 julgadores não treinados avaliaram os peixes defumados os atributos odor, cor, sabor, maciez e forma global e foi aplicado o teste de aceitação com escala vertical de categoria mista, utilizando-se de escala hedônica estruturada de 9 pontos, em que 1 = gostei muitíssimo, 2 = gostei muito, 3 = gostei moderadamente 4 = gostei pouco 5 = nem gostei nem desgostei, 6 = desgostei pouco e 7 = desgostei moderadamente 8 = desgostei muito e 9 = desgostei muitíssimo, adaptada da metodologia de MEILGAARD et al (1999). A amostra cortada, com espessura aproximada de 100x100x150 mm, e foi apresentada de forma monádica aos provadores. Na mesma ficha foi solicitado aos consumidores responderem quanto à intenção de compra peixe defumado, utilizando escala de 5 pontos, em que 5 = certamente compraria, 4 = provavelmente compraria, 3 = talvez comprasse/ talvez não comprasse, 2 = provavelmente não compraria e 1 = certamente não compraria. A análise estatística foi realizada por análise de variância e teste de Tukey para a diferença mínima significativa entre as médias utilizando o programa estatístico STATISTICA versão 7.0.

Resultados e Discussão

Pela Tabela 1 os resultados obtidos na análise sensorial de aceitação não houve diferença estatística ($P > 0,05$) entre os atributos avaliados para as duas espécies de peixes defumados. As médias de escores variaram entre “gostei muitíssimo” e “gostei muito” para todos os atributos avaliados, portanto sendo bem aceitos pelo consumidor. Na avaliação de intenção de compra, a somatória de “provavelmente com certamente compraria” o Pintado obteve 80% e o Catfish 76,67%, portanto sendo bem aceita, e não recebendo nenhuma avaliação de “certamente não compraria”, conforme pode ser observado na Figura 1,

comprovando os resultados do teste de aceitação. GONÇALVES e CEZARINI (2007) estudaram a defumação tradicional e líquida de filé de Jundiá (*Rhamdia quelen*) e demonstraram que o processo de defumação com fumaça líquida teve melhor aceitação em relação a tradicional. Os comentários das fichas dos avaliadores em relação atributos coloração e sabor de fumaça, as amostras de Catfish apresentaram uma cor amarela acentuada e sabor acentuado fumaça em algumas regiões, isto pode ter ocorrido decorrente da falta uniformidade no momento da defumação. Em relação a variação de cor entre as amostras de acordo com SOUZA et al (2005) é indicativo de desuniformidade de exposição à fumaça, fato que pode ser confirmado na avaliação sensorial, também confirmou que o tempo defumação contribuiu intensamente na formação da cor de peixes defumados. Outros trabalhos realizados com peixes defumados como apresentados por SOUZA et al (2004) avaliando a aceitação da tilápia do Nilo inteira eviscerada e também demonstram ótima aceitação, principalmente pelo peixe.

Considerações finais

O processo de defumação com fumaça líquida do Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) e do CatFish (*Ictalurus punctatu*) inteiros é viável sensorialmente sendo uma nova alternativas para seu consumo.

Referências Bibliográficas

- DAGUER, H.; ASSIS, M. T. Q. M.; BERSOT, L. S. Controle da utilização de ingredientes não cárneos para injeção e marinação de carnes. **Cienc. Rural** [online]. 2010.
- GONÇALVES, A.A.; CEZARINI, R. Agregando valor ao pescado de água doce: defumação de filés de Jundiá (*Rhamdia quelen*). **Rev. Bras. Enga. Pesca**. V. 3, n. 2, jul. 2008.
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques**. 3 ed. Boca Raton, CRC Press, Inc. 1999. 387p.
- MERCOESTE. Perfil Competitivo do Estado de Mato Grosso do Sul: Mercoeste - Mato Grosso do Sul. Brasília: **SENAI**, 2002. 196 p. il.
- MOODY, M.W.; FLICK, G. J. Smoked, cured, and dried fish. In: MARTIN, R. E.; FLICK, G. J. (Ed.). **The sea food industry**. New York: Van Nostrand Reinhold, cap. 22, p. 381-406. 1990.
- ROTTA, M. A. **Aspectos gerais da fisiologia e estrutura do sistema digestório dos peixes relacionados à piscicultura**. EMBRAPA-CPAP. Corumbá, MS, 48 p. 2003.
- SCHLINDWEIN, M.M.; KASSOUF, A.L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.44, n.3, p.549-572, 2006..
- SOUZA, M. L. R. **Processamento do filé e da pele da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*): aspectos tecnológicos, composição centesimal, rendimento, vida útil do filé defumado e teste de resistência da pele curtida**. Tese (Doutorado em Zootecnia) Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2003.

SOUZA,M.L; SOUZA,R ;BACCARIN,A.E;VIEGAS,E.M.M; KRONKA,S.N. Defumação da Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) Inteira Eviscerada e Filé: Aspectos Referentes às Características Organolépticas, Composição Centesimal e Perdas Ocorridas no Processamento. **Bras. Zootec.**, v.33, n.1, p.27-36, 2004

SOUZA,M.L;VIEGAS,E.M.M; KRONKA,S.N,SOBRAL,P.J.A. Rendimento e a qualidade de seus filés defumados com e sem pele. Ciênc. **Tecnol. Aliment.** Campinas, 2005.

Tabela 1- Médias e desvio padrão dos escores dos atributos sensoriais para o Teste de Aceitação de Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) e CatFish (*Ictalurus punctatu*) defumados inteiros

Peixes	Cor	Odor	Sabor	Textura	Forma Global
Catfish	1,8 ± 0,9	1,7 ± 1,1	1,7 ± 1,0	1,3 ± 0,8	1,4 ± 0,7
Pintado	1,7 ± 0,8	2,2 ± 1,1	1,7 ± 0,8	1,3 ± 0,6	1,6 ± 0,8

Médias na mesma linha sem letras não diferem significativamente entre si pelo teste Tukey (P >0,05). Escala hedônica utilizada: 1-gostei muitíssimo a 9-desgostei muitíssimo.

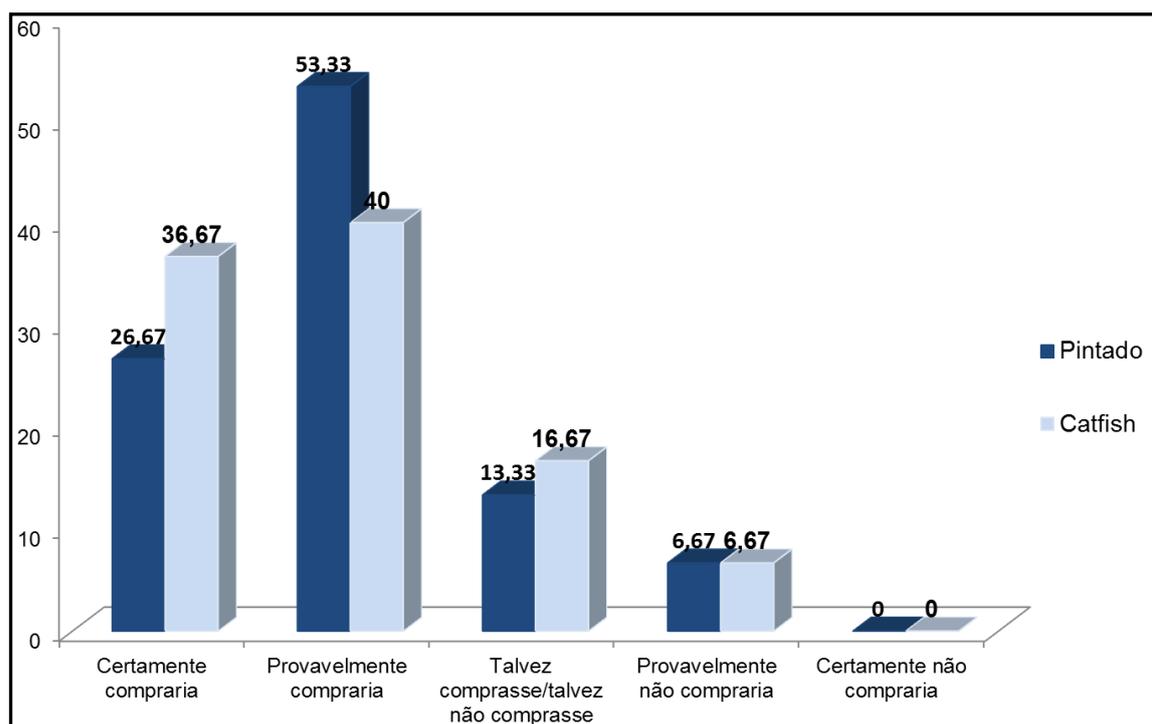


Figura 1. Percentuais de intenção de compra para de Pintado (*Pseudoplatystoma corruscans*) e CatFish (*Ictalurus punctatu*) defumados inteiros.