

PES035 - QUALIDADE SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DA PIRANHA-CAJU COMERCIALIZADA NAS FEIRAS-LIVRES DE SANTARÉM – PA
JULIE FERNANDA DO CARMO ALMEIDA¹; SANDRA SUELY RODRIGUES BASTOS¹; HÉRLON MOTA ATAYDE²; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA²

juliefernanda27@gmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O pescado, denominação que abrange grande variedade de organismos aquáticos destinados à alimentação humana, é um dos produtos mais susceptíveis à deterioração devido o pH próximo da neutralidade, elevada atividade de água e os altos teores de nutrientes, entre outros (LANZARIN et al., 2011). O pescado, entre eles o peixe, também pode hospedar grande número de microrganismos patogênicos oriundos da contaminação ambiental. Ainda, pode ser contaminado por procedimentos inadequados durante estocagem, transporte e processamento. Na Amazônia, a ingestão de peixe confere a principal fonte de proteínas para a população local, principalmente ribeirinha, como atestado em diversos levantamentos de consumo (ISAAC e ALMEIDA, 2011). No entanto, essa alta ingestão muitas vezes está dissociada da melhor qualidade. Para garantir inocuidade ao consumidor, o peixe deve ser manipulado sob condições sanitárias adequadas em todas as etapas da cadeia produtiva, em associação com uma eficiente cadeia do frio. Na compra de peixes, esse consumidor utiliza prioritariamente os aspectos sensoriais, pois é um procedimento nada oneroso e de mais rápido resultado quando comparado aos aspectos microbiológicos. Entretanto, para que o uso desses aspectos sensoriais garanta a inocuidade do produto, o consumidor necessita ter pleno conhecimento das características atribuídas ao peixe fresco (MOL e TOSUN, 2011). De forma empírica, presume-se que exemplares vendidos em feiras são mais frescos que os demais adquiridos em outros locais. Porém, pesquisas apontam que o peixe fresco comercializado em feiras livres é considerado um alimento de pouca qualidade higiênica e com alta probabilidade de contaminação microbiana. Em feiras, ainda é incipiente o uso de adequadas técnicas de exposição à venda. Essa exposição inadequada ainda é majoritariamente associada à falta de manutenção dos peixes sob baixas temperaturas (próximas a 0 °C). Ambas as medidas apresentadas, se corretamente adotadas, significam importantes barreiras para retardar os processos deteriorativos e impedir a formação de toxinas microbianas (GONÇALVES, 2010). Entre as etnoespécies de peixe consumidas pela população de Santarém, a piranha-caju (*Pygocentrus nattereri*) é um animal carnívoro e tem destaque entre o vasto grupo de piranhas tradicionalmente consumidas. Nas feiras livres dessa cidade, de forma similar ao majoritariamente verificado nas demais cidades do interior paraense, apesar dos procedimentos ineficientes para garantir a melhor qualidade da piranha-caju serem constatados, não existem pesquisas que atestem a qualidade sensorial e a contaminação microbiológica desse peixe. **Objetivos:** Neste estudo, determinou-se o frescor e a contaminação microbiológica do peixe piranha-caju (*Pygocentrus nattereri*) comercializado em duas feiras-livres do município de Santarém-PA **Métodos:** As coletas foram realizadas na Feira do Pescado e a Feira do Mercado 2000, ambas na cidade de Santarém-PA. Foram selecionadas nove amostras de peixe piranha-caju (*Pygocentrus nattereri*) em cada um dos locais. Estas amostras foram sensorialmente analisadas utilizando parte do Método do Índice de Qualidade

empregado por Branch e Vail (GONÇALVES, 2010), o qual permitiu a categorização do grau de frescor conforme a pontuação obtida (até 7 – peixe fresco; entre 8 e 23 peixe em processo de deterioração; a partir de 24 – peixe deteriorado). Na sequência, essas amostras foram acondicionadas em sacos plásticos disponibilizados pelos comerciantes. Diante das exigências para o transporte aéreo, antes do acondicionamento das amostras em caixas de isopor, optou-se por breve conservação sob resfriamento (utilizando-se o freezer doméstico horizontal regulado em temperatura média) até o momento das análises microbiológicas. No Laboratório de Microbiologia do Curso de Engenharia de Alimentos da UFPA, procedeu-se o descongelamento e prepara das amostras para a quantificação de coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Salmonella* spp. e *Staphylococcus coagulase positiva*. **Resultados e Discussão:** Para a qualidade sensorial, a média da pontuação atribuída para cada peixe permitiu a categorização desses exemplares em 4,5% para o Mercado 2000 e 11,2% para a Feira do Pescado. Para a qualidade microbiológica, a presença de *Salmonella* spp. e o quantitativo de *Staphylococcus coagulase positiva* foram, respectivamente, “ausência em 25g do produto” e “UFC/g menor que 10³”, atendendo aos critérios estabelecido pela legislação brasileira vigente (BRASIL, 2001). Para coliformes totais e termotolerantes, os índices detectados foram >1100 NMP/g na Feira do Pescado e 75 NMP/g no Mercado 2000, salientando-se que os cuidados higiênico-sanitários são mais eficientemente adotados na feira do Mercado 2000. Comparando-se os resultados obtidos por análise sensorial e microbiológicas de cada feira, verificou-se que o grau de frescor atribuído aos exemplares coletados condizia com a contaminação microbiana detectada. Ou seja, as amostras categorizadas como “peixe em processo de deterioração” apresentavam o maior índice de contaminação microbiana. **Conclusão:** Há indícios de relação inversa entre o grau de frescor e a contaminação microbiológica da piranha-caju comercializado nas feiras de Santarém-PA. Também há indícios que o procedimentos de higiene e manipulação dos exemplares são melhor empregados na Feira do Mercado 2000, ao contrário da Feira do Pescado. Por sua vez, se o consumidor utilizar critérios mais rigorosos para compra de piranha-caju, além de exigir do feirante o mínimo de condições sanitárias adequadas, será capaz de adquirir peixes com elevador teor nutricional, sem riscos à sua saúde ou de seus familiares. Recomenda-se um maior número e regularidade dessas análises sensoriais em associação com as análises microbiológicas, para uma conclusão mais consistente.

Referências Bibliográficas:

- Brasil, Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. 10 de Janeiro de 2001; Seção 1: 45-53.
- Gonçalves AA, Tecnologia do Pescado, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu; 2011.
- Isaac JV, Almeida CM. El Consumo de Pescado en la Amazonía Brasileña. COPESCAALC Documento Ocasional. nº 13. Roma, FAO. 2011: 1-54.
- Lanzarin M, Almeida Filho ES, Ritter DO, Mello CA, Corrêa GSS, Ignácio CMS. Ocorrência de *Aeromonas* sp. e microrganismos psicrotróficos e estimativa do prazo de validade comercial de Filé de pintado (*Pseudoplatystoma coruscans*) mantidos sob refrigeração. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia. 2011; 63: 1541– 1546.

Mol S, Tosun Y. The quality of fish from retail markets in Istanbul, Turkey. J. Fisheries Sciences.2011: 5:6-25.