



Avaliação físico-química de filés de *Pangasius hypophthalmus* comercializados no município de Uruguaiana-RS

Rejane Sigaran de Aguiar, Discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana

Fernanda Rodrigues Goulart Ferrigolo, Docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana

Alexandra Pretto, Zootecnista, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana

Guilherme Mastelotto da Rosa, Discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana
Ana Betine Beutinger Bender, Discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria

rejaneaguiar.aluno@unipampa.edu.br

O pescado é considerado um dos alimentos mais saudáveis do ponto de vista nutricional graças a sua composição rica em ácidos graxos poli-insaturados, proteínas de alto valor biológico, e excelentes níveis de vitaminas e minerais. Em contrapartida, a elevada quantidade de nutrientes combinada com o pH próximo a neutralidade e a alta atividade de água nos tecidos tornam o pescado susceptível à deterioração microbiana. A espécie *Pangasius hypophthalmus*, comumente conhecida como panga, foi introduzida no Brasil há poucos anos, no entanto vem ganhando popularidade no mercado de pescados, pois seu filé apresenta textura firme e sem espinhas, coloração branca e ótimo preço comparado aos pescados locais. Apesar da espécie estar cada vez mais inserida no mercado brasileiro ainda são escassas as informações quanto a sua qualidade. Diante disso, o objetivo do presente estudo foi avaliar características físico-químicas de filés de panga (*Pangasius hypophthalmus*) comercializados no município de Uruguaiana-RS. Os filés foram adquiridos em comércio local da cidade de Uruguaiana – RS e mantidos a -18° C até o momento de realização das análises. Para avaliar a qualidade, as amostras de filé de panga foram analisadas quanto os valores de pH (potencial hidrogeniônico) através de medidor portátil de pH de carne, e também determinados os valores de bases nitrogenadas voláteis totais (BNVT). Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste Tukey, em nível de 5% de significância. Os filés avaliados apresentaram pH $6,34 \pm 0,01$. O pescado é alimento de origem animal com maior probabilidade de deterioração, visto que apresenta pH próximo a neutralidade. A alta atividade de água nos tecidos, o elevado teor de nutrientes, especialmente lipídeos, a rápida ação das enzimas nos tecidos e a alta taxa metabólica influenciam o valor de pH do pescado, sendo considerado um parâmetro complementar para avaliar o frescor da carne. Por isso,

as bases nitrogenadas voláteis totais (BNVT) também foram avaliadas para demonstrar o grau de frescor do pescado. Amônia, trimetilamina, dimetilamina, monometilamina, putrescina, cadaverina e espermidina são as principais BNVT resultantes da decomposição do pescado. Em relação às BNVT, o valor encontrado no presente estudo, $9,56 \pm 0,49$ mg N/100g, encontra-se dentro do limite estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o qual não deve ser superior à 30 mg% para ser considerado em bom estado de frescor. Considerando as análises realizadas, o estudo indica que os filés de panga comercializados em Uruguaiana-RS apresentam-se em bom estado de frescor, indicando qualidade satisfatória para o consumo.

Agradecimentos: UNIPAMPA.

Palavras-chave: pH; qualidade do pescado; frescor.