



### **Efeito do tipo de embalagem sobre a qualidade bioquímica e composição centesimal de peixes do Rio Uruguai**

Lethicia Oliveira de Souza, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

Kimberly Costa Dias, discente de graduação, Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

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

Giovani Taffarel Bergamin, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

Fabio de Araújo Pedron, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

Cátia Aline Veiverberg, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguiana

e-mail primeiro autor- lethiciasouza.aluno@unipampa.edu.br

A carne do pescado possui alto potencial de deterioração, ocasionando mudanças na qualidade da carne e em sua composição que são fatores determinantes para a vida de prateleira. Neste sentido, as embalagens são fundamentais para qualidade e segurança do alimento, contribuindo para o aumento do tempo de conservação. As embalagens plásticas convencionais não são boas barreiras aos gases, aromas e vapor de água, deixando o pescado mais suscetível à oxidação lipídica e degradação proteica. A busca por novas tecnologias de embalagens, como o armazenamento a vácuo, pode garantir a qualidade sensorial e nutricional de alimentos, pois evitam sua deterioração física, química e microbiológica. O presente trabalho busca avaliar o efeito da embalagem a vácuo em relação à convencional sobre a qualidade bioquímica e composição centesimal do pescado. Foram avaliadas duas espécies nativas da região: grumatã (*Prochilodus lineatus*) e pati (*Luciopimelodus pati*). Os peixes (n=15/espécie) foram adquiridos de pescador artesanal de Barra do Quaraí, na forma eviscerada, e transportados em caixas térmicas com gelo até o Centro de Tecnologia em Pesca e Aquicultura da Unipampa – campus Uruguiana, onde foram armazenados em freezer (-18°C) até o processamento. Posteriormente, o pescado foi descongelado e mantido refrigerado até a conclusão do processo de lavagem com água clorada a 5 ppm e filetagem. Os peixes foram filetados manualmente e um filé de cada peixe foi armazenado em embalagem convencional (sacos plásticos para congelamento com capacidade de 5L), enquanto que o outro filé foi armazenado em embalagem a vácuo, utilizando uma seladora a vácuo doméstica e embalagens apropriadas (25x40 cm, confeccionadas em polipropileno e nylon com 12 µm de espessura). De cada espécie, estão sendo realizadas análises da qualidade bioquímica (vida de prateleira) dos filés aos 0, 15, 30, 60 e 90 dias após processamento. A composição centesimal (matéria seca, cinzas, gordura e proteína bruta) está sendo analisada no início e fim do período. Os dados coletados até o momento (30 dias para o pai e 60

dias para o grumatã) foram submetidos a teste “t”, analisando a significância a 5% das diferenças entre os tratamentos. Para o pati, até o momento não foram observadas diferenças significativas entre a embalagem convencional ou a vácuo para os parâmetros de pH e peróxidos. Aos 15 dias de armazenamento foi possível detectar diferença no teor de TBARS dos filés embalados em sacos plásticos (2,34 mg MDA/Kg) em comparação com aqueles embalados a vácuo (2,72 mg MDA/Kg), além de diferença no teor de BNVT, sendo maior nos filés embalados em sacos plásticos convencionais (9,93 mg N/100 g) em comparação com aqueles armazenados em embalagem a vácuo (8,57 mg N/100 g). Para o grumatã, aos 30 dias de armazenamento, foi possível detectar diferença no teor de peróxidos dos filés embalados em sacos plásticos (0,79 mEq/ kg gordura) em comparação com aqueles embalados a vácuo (0,58 mEq/kg de gordura), o que pode ser justificado pelo fato da presença de oxigênio catalisar as reações oxidativas de óleos e gorduras. Não foram observadas diferenças significativas entre a embalagem convencional ou a vácuo para os parâmetros de pH, TBARS e BNVT no período avaliado. Durante o período avaliado, todos os parâmetros bioquímicos de ambas as espécies mantiveram-se abaixo do limite estabelecido em legislação, assegurando que o pescado é seguro para o consumo. Até o momento, é possível concluir que há efeito do tipo de embalagem na qualidade bioquímica dos filés de pati e grumatã, entretanto é necessário avaliar por um período mais longo de armazenamento, a fim de confirmar os resultados preliminares.

**Agradecimentos:** Este projeto foi financiado por meio da Chamada CNPq/MCTIC/MDS nº 36/2018 – Tecnologias Sociais (processo 443190/2018-6); Bolsa de iniciação tecnológica (PROBITI) pela FAPERGS.

**Palavras-chave:** Oxidação lipídica; qualidade do pescado; vida de prateleira.