

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO TAMBAQUI (*Colossoma macropomum*) EVISCERADO E ESTOCADO EM GELO

Laiza Gabriela Kuhn¹; Vitor Hugo Bifon¹; Gricielle Aparecida Sutil²; Daniel Oster Ritter²; Marilu Lanzarin²

¹ Discentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - *Campus* Sorriso. E-mail: laizag_@hotmail.com

² Docentes do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - *Campus* Sorriso

O consumo de pescado tem se destacado em virtude dos grandes benefícios que esta matriz alimentícia possui, porém o pescado é muito susceptível a deterioração sendo as alterações perceptíveis sensorialmente. O objetivo deste trabalho foi avaliar a mudanças nas características sensoriais do tambaqui eviscerado durante estocagem em gelo. Os peixes da espécie tambaqui foram obtidos de tanques de criação e encaminhados ao laboratório do Instituto Federal de Mato Grosso *Campus* Sorriso, onde foram eviscerados e estocados em camadas de gelo. A análise sensorial consistiu na avaliação visual de atributos como o aspecto geral, olhos, guelras, abdômen e nadadeiras realizadas por 16 julgadores com periodicidade de três vezes por semana durante o período de 25 dias. No primeiro dia de estocagem os julgadores avaliaram que os peixes apresentavam pele brilhante com cores vivas e definidas; olhos com a forma convexa, córnea cristalina e pupila preta; guelras com coloração vermelha sangue, brilhante e odor fresco; abdômen com carne clara, sangue vermelho vivo e odor fresco e as nadadeiras flexíveis, com brilho e úmidas. No 14º dia de estocagem os julgadores verificaram que a pele estava com pouco brilho e descorada; os olhos expandidos, córnea turva e acinzentada e pupila opaca acastanhada; as guelras com coloração vermelha escuro com áreas amarronzadas e odor azedo; abdômen com carne e sangue escurecidos e odor azedo e as nadadeiras com pouca elasticidade, pontas ressecadas e descoradas. No 25º dia de estocagem os julgadores observaram a pele sem brilho e descorada; olhos expandidos, córnea leitosa e acastanhados, pupila leitosa e esbranquiçada; guelras com coloração esbranquiçada e esverdeada de odor pútrido; abdômen com carne escurecida, amarelada, sangue escuro e odor pútrido e as nadadeiras sem elasticidade, ressecadas e descoradas. Podemos observar que conforme o período de estocagem os peixes apresentaram alterações indesejáveis em suas características sensoriais.

Palavras Chave: Análise sensorial. Pescado. Deterioração.