



COMO SABER SE O PEIXE É FRESCO: AVALIAÇÃO SENSORIAL DO FRESCOR DE PESCADOS DO BIOMA CERRADO

Daniel Araújo Costa¹; Maria Eduarda Pereira Rocha²; Franciely Pereira Rocha³; Ronivon da Costa Gomes⁴; Rosane Souza Cavalcante⁵

RESUMO

A qualidade do pescado está diretamente relacionada à sua aparência e ao nível de frescor. A análise de frescor do pescado de água doce é evidenciada, *a priori*, por meio de análise sensorial (método considerado subjetivo) e, ainda, por métodos objetivos, como os métodos microbiológicos, histológicos, físicos (pH, tensão das fibras musculares, propriedades elétricas, dureza do músculo, viscosidade do suco extraído da carne, entre outros) ou ainda métodos químicos (nitrogênio das bases voláteis, valor de K, aminas biogênicas, aminoácidos livres, ácido sulfídrico, entre outros). O objetivo desse trabalho foi repassar informações de como a população pode identificar o frescor em peixes por meio de avaliação sensorial correta durante uma feira de ciências. A metodologia envolveu a criação de um pôster ilustrativo, e a exposição do peixe tambaqui (*Colossoma macropomum*) em dois estágios distintos de deterioração. No *stand*, alunos do último semestre do curso técnico em agroindústria estavam repassando as informações. A análise comparativa foi realizada pela população na praça principal de Uruçuí, PI, utilizando o Método de Índice de Qualidade (MIQ). Durante a ação educativa, 40 alunos do curso técnico em agroindústria se engajaram na aplicação do Método (MIQ), com base nos atributos sensoriais observados nos peixes expostos. Usou-se como instrumento uma ficha de avaliação dos atributos sensoriais de frescor em peixes, que são superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária; guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas; peritônio aderente à parede da cavidade celomática; ânus fechado; e odor próprio, característico da espécie, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Os resultados mostraram que 100% dos participantes identificaram corretamente os peixes em estágio avançado de deterioração, conseguindo, assim, diferenciar o estágio de frescor dos peixes expostos. Posteriormente, a ficha de avaliação confirmou a presença de um peixe em estágio mais avançado de deterioração, haja vista que a somatória das notas sensoriais atribuídas pelos discentes foram mais altas em 100% dos casos, caracterizando um pescado em estágio mais avançado de deterioração. Além disso, cerca de 800 pessoas visitaram a feira, interagindo com o conteúdo educativo e, dentre os que passaram no *stand*, demonstraram interesse na avaliação sensorial como ferramenta acessível para a escolha mais assertiva ao adquirir o pescado comercializado. Conclui-se que a aplicação do MIQ, aliada a ações educativas, é uma ferramenta eficaz para orientar a população sobre a escolha segura de pescados, mesmo sem formação técnica.

Palavras-chave: Pescado de água doce, Tambaqui, Qualidade sensorial, Cerrado piauiense.

¹ Curso técnico integrado ao médio em agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Uruçuí, danicosta1067@gmail.com

² Curso técnico subsequente/concomitante ao médio em agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Uruçuí, mariaeduardapero@gmail.com

³ Curso técnico subsequente/concomitante ao médio em agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Uruçuí, francielypereiramendes071@gmail.com

⁴ Curso técnico subsequente/concomitante ao médio em agroindústria, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Uruçuí, ronivongomes15@gmail.com ⁵ Doutora em Biotecnologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus Uruçuí, rosane.cavalcante@ifpi.edu.br