

ANÁLISE SENSORIAL DO FILÉ DO ROBALO-PEVA DE RIO E DE MAR *

Camila Fernandes CORRÊA ^{1, 2}, Antônio Fernando LEONARDO ¹, Leonardo TACHIBANA ³

¹ Pesquisador Científico da APTA/SAA - Polo Regional do Vale do Ribeira - SP

² Endereço/Address: APTA - Polo Regional do Vale do Ribeira. Rod. Régis Bittencourt, km 460, Pariquera-Açu, SP, Brasil
CP: 68, CEP: 11930-000. cfcorrea@apta.sp.gov.br

³ Pesquisador Científico do Instituto de Pesca/APTA/SAA - SP

* Apoio financeiro: Associação de Mineradores de Areia do Vale do Ribeira e Baixada Santista (AMAVALES)

Palavras-chave: *Centropomus parallelus*; salinidade; carne.

INTRODUÇÃO

O robalo-peva, *Centropomus parallelus*, é um peixe carnívoro que ocorre praticamente em toda a costa brasileira e tem o hábito de nadar longas distâncias rio acima, trocando o ambiente marinho pelo de água doce à procura de alimento (CORRÊA *et al.*, 2010). Este peixe é muito valorizado no Brasil, atingindo as maiores cotações no maior mercado atacadista do Estado de São Paulo (CEAGESP, 2011). No Vale do Ribeira, ao sul do estado de São Paulo, a espécie é muito conhecida por pescadores artesanais e esportivos na região do estuário em Cananéia e Iguape e no Rio Ribeira na região de Registro e Eldorado, a mais de 100 km da costa (CORRÊA *et al.*, 2010). Relatos destes pescadores levantaram a hipótese de diferença de sabor e composição da carne do robalo proveniente de captura no mar ou no rio. Com a finalidade de avaliar essa diferença foi proposto um estudo de análise sensorial do filé do robalo-peva proveniente desses dois ambientes no Vale do Ribeira.

MATERIAL E MÉTODOS

Exemplares de robalo-peva, *Centropomus parallelus*, foram capturados com a técnica de caniço entre abril e maio de 2009, na costa da Ilha do Cardoso no município de Cananéia (mar) e no Rio Ribeira no município de Registro (rio). No total foram capturados nove indivíduos em cada local, sendo que os peixes de mar tinham peso médio de $738,65 \pm 116,73$ g e dos de rio, $661,35 \pm 183,36$ gramas.

Os filés dos robalos foram separados e congelados. Antes da avaliação por 30 provadores não treinados, os filés foram preparados em banho-maria até o cozimento completo, embalados em papel alumínio em amostras de 5 gramas. Foi aplicado o teste de

diferença triangular, em que cada provador recebeu simultaneamente três amostras codificadas de filé e teve de identificar a diferença entre elas (ABNT, 1993). Para compor as amostras, utilizaram-se filés de três peixes, dois do mar e um do rio ou dois do rio e um do mar, de forma casualizada e balanceada. A análise estatística do teste se baseou no número mínimo de seleções corretas comparado ao número de julgamentos totais, segundo ROESSLER *et al.* (1978), em que, para 30 provadores, 15 acertos indicam 5% de significância para se estabelecer diferença entre as amostras testadas.

Também foram separados e congelados filés de três exemplares de robalo-peva por ambiente para análise de proteína (destilação em Kjadhall), lipídios (Soxthlet), matéria mineral (mufla a 550 °C) e umidade (105 °C até peso constante) no Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL/APTA/ SAA - SP) de acordo com métodos da AOAC (1999).

RESULTADO E DISCUSSÃO

A análise sensorial indica que os provadores são capazes de perceber diferenças entre o robalo-peva do rio e do mar com 5% de significância, comprovando o relato dos pescadores no Vale do Ribeira. Pela análise de composição centesimal, pode-se observar que a principal diferença se encontra na quantidade de lipídios dos filés (Tabela 1).

Tabela 1. Composição centesimal dos filés de robalo-peva de dois locais (média±dp).

Origem	Umidade (%)	Proteína Bruta (%)	Matéria Mineral (%)	Lipídios (%)
Robalo de rio	76,95 ± 0,90	19,44 ± 0,33	1,09 ± 0,08	2,51 ± 0,50
Robalo de mar	77,79 ± 0,19	20,94 ± 0,14	1,06 ± 0,10	0,19 ± 0,14

O robalo-peva dos dois ambientes apresentou menos de 5% de lipídios no filé, sendo considerado um peixe com pouca gordura e saudável para consumo, segundo Stansby e Olcott, *apud* VILA NOVA *et al.* (2005). Entretanto, no presente estudo, o robalo de rio, comparado ao de mar, apresentou teor de lipídios aproximadamente dez vezes maior. Segundo GRIGORAKIS (2007), para peixes com pouca gordura no filé, pequenas diferenças na quantidade de gordura podem influenciar o sabor do filé.

As características organolépticas e nutricionais são altamente dependentes da composição química, que depende de diversos fatores, como as características intrínsecas do peixe, fatores ambientais e o histórico alimentar (GRIGORAKIS, 2007). Ambientes com menor salinidade proporcionam melhor taxa de crescimento de peixes eurihalinos, devido à

maior ingestão de alimento, melhor conversão alimentar e redução do custo da osmorregulação (BOUEF e PAYAN, 2001).

Conclui-se que o filé tanto do robalo-peva do rio quanto daquele do mar possui características que possibilitam sua distinção pelo consumidor, sendo a quantidade de lipídios um provável fator que influencia essa distinção.

REFERENCIAS

- AOAC (Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists). 1999 Gaithersburg: Association of Official Analytical Chemists, 17th ed.
- ABNT 1993 *Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas – NBR 12995*. São Paulo: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.
- BOEUF, G. e PAYAN, P. 2001 How should salinity influence fish growth? *Comparative Biochemistry and Physiology, Part C* 130, p.411-423.
- CEAGESP (COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO) 2011 *Cotações de preços no atacado*. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/cotacoes> Acesso em: 10 de março 2011.
- CORRÊA, C.F.; NOFFS, A.P.; LEONARDO, A.F.G.; BERTINI, G. 2010 O robalo no rio Ribeira e sua relação com as comunidades ribeirinhas. In. SILVA, R.B. da (Ed.). *Alternativas de uso e manejo sustentável dos recursos agroambientais no Vale do Ribeira*. Jaboticabal: Maria de Lourdes Brandel - ME. p.11-25
- GRIGORAKIS, K. 2007 Compositional and organoleptic quality of farmed and wild gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and factors affecting it: A review. *Aquaculture*, Amsterdam, 272, issues 1-4: 55-75.
- ROESSLER, E.B.; PANGBORN, R.M.; SIDEL, J.L.; STONE, H. 1978 Expanded statistical tables for estimating significance in paired-preference, paired difference, duo-trio and triangle tests. *Journal of Food Science*, 43(3): 940-943.
- VILA NOVA, C.M.V.M.; GODOY, H.T.; ALDRIGUE, M.L. 2005 Composição química, teor de colesterol e caracterização dos lipídios totais de tilápia e pargo (*Oreochromis niloticus*)(*Lutjanus purpureus*). *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, 25(3): 430-436.