

ANÁLISE SENSORIAL DE TILÁPIAS CRIADAS EM TANQUES-REDE E VIVEIROS ESCAVADOS NO VALE DO RIBEIRA *

Antônio Fernando LEONARDO ^{1,2}, Camila Fernandes CORRÊA ^{1,2},
Ana Eliza BACCARIN ³

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

² Endereço/Address: Rodovia Régis Bittencourt, km 460, Registro, SP, Brasil, CP: 122, CEP: 11900-970
e-mail: afleonardo@apta.sp.gov.br, cfcorrea@apta.sp.gov.br

³ Zootecnista, Doutora em Aqüicultura, Analista Ambiental da Secretaria de Meio Ambiente de São Paulo
Rua Melastomáceas, 54, Registro, SP, Brasil, CEP: 11900-000 e-mail: anaeliza@ambiente.sp.gov.br

*Apoio Financeiro: Fundo Estadual de Recursos Hídricos (FEHIDRO), nº processo 248/2008 - FUNDEPAG

Palavras-chave: Filés de peixe; *Oreochromis niloticus*; aceitação do produto.

INTRODUÇÃO

Segundo MACEDO-VIEGAS e SOUZA (2004), a presença de sabores e odores estranhos em pescado, denominada *off flavor* ou sabor de barro, pode ocorrer em cultivos intensivos quando se utiliza alto nível de arraçoamento, proporcionando acúmulo de nutrientes e favorecendo a intensa proliferação de actinomicetos e algas cianofíceas, responsável por esta característica sensorialmente indesejável. TUCKER e MARTIN (1991) relatam que os sabores e odores indesejáveis podem ser causados pelos ingredientes dos alimentos, rancidez oxidativa durante a estocagem ou por absorção de algumas substâncias presentes na água de cultivo

O objetivo deste estudo foi avaliar aceitação do filé de tilápia do Nilo criada em diferentes sistemas de produção, levando-se em conta a característica organoléptica de sabor.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram utilizados peixes da espécie tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) provenientes da criação em tanques-rede e viveiros escavados realizada no setor de piscicultura do Polo Regional do Vale do Ribeira/APTA. Os peixes dos dois sistemas de criação receberam ração comercial 32% PB, fornecida até a saciedade duas vezes ao dia. O peso médio dos peixes foi de 500 gramas, sendo os mesmos capturados, acondicionados em recipientes isotérmicos e mantidos em temperatura de aproximadamente 1 °C. Após

constatada a morte, os animais foram eviscerados, e os filés, retirados, embalados em filme plástico e mantidos sob refrigeração até o momento do preparo para degustação.

No mesmo dia, as amostras de filé foram padronizadas com tamanho de 3 cm de comprimento por 2 cm largura, embaladas individualmente em papel alumínio, identificadas e submetidas a cozimento em banho-maria a 100 °C por 15 minutos. Em seguida, as amostras de filé foram servidas a 30 provadores não treinados escolhidos aleatoriamente, mas que eram consumidores de pescado. Cada provador recebeu separadamente duas amostras para degustação, uma de filé de tilápia de tanque-rede e outra de filé de tilápia de viveiro.

Para a verificação da aceitação do produto foi utilizada uma ficha de escala hedônica (MEILGAARD *et al.*, 1991) de cinco pontos, que variou de “odiei” (nota 1) até “adorei” (nota 5). O experimento foi delineado inteiramente ao acaso, e os resultados submetidos a Análise de Variância e comparados estatisticamente pelo teste de Tukey, em nível de 5% de probabilidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Análise Sensorial

O resultado da análise sensorial de acordo com aceitação do produto está exposto na Figura 1. Pode-se observar que as porcentagens de aceitação foram semelhantes para os peixes de tanque-rede e de viveiro escavado, sendo que os provadores, em sua grande maioria, adoraram ou gostaram dos filés provenientes dos dois sistemas de criação. A igualdade entre as amostras foi confirmada pela Análise de Variância, que demonstrou não haver diferença significativa, para aceitação, entre as diferentes amostras de filé.

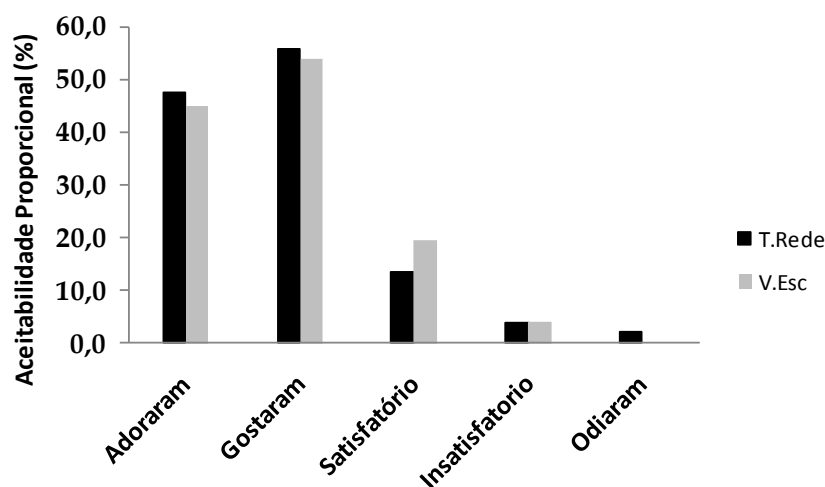


Figura 1. Histograma de aceitabilidade das amostras de filé de tilápia criada em tanques-rede e viveiros escavados.

CONCLUSÃO

A respeito da aceitabilidade do produto, não houve diferença entre os sistemas de criação estudados. Nas condições do presente estudo, o filé de tilápia do Nilo produzida em tanque-rede ou em viveiro escavado tem alta aceitação entre os consumidores de peixes.

REFERÊNCIAS

- MACEDO-VIEGAS, E.M. e SOUZA, M.L.R. 2004 Pré-processamento e conservação do pescado produzido em piscicultura. In: CYRINO, J.E.P.; URBINATI, E.C.; FRACALOSSI, D.M.; CASTAGNOLLI, N. (Ed.). *Tópicos Especiais em Piscicultura de Água Doce Tropical Intensiva*. São Paulo: Tec Art. p. 405-500.
- MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. 1991 *Sensory Evaluation Techniques*. 2ed. Florida - USA: CRC Press. 354p.
- TUCKER, C.S. e MARTIN, J.F. 1991 Environment-related off flavors in fish. In: BRUNE, D.E. e TOMASSO, J.R. (ed). *Aquaculture and Water Quality*. p. 133-179.