

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADA GOETE (*Macrodon ancylodon*) SUBMETIDA À SANITIZAÇÃO COM OZÔNIO*

MACHADO, Thaís Moron¹, TOMITA, Rúbia Yuri¹, FURLAN, Érika Fabiane¹, NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro¹, LEMOS NETO, Marildes Josefina¹, CORREIA, Leticia Zavarize Costa²

¹ Pesquisador Científico – ULRTP/CAPTAPM/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP. Av. Bartolomeu de Gusmão 192, Ponta da Praia, Cep 11030-906, Santos, SP, Brasil. (thaismoron@pesca.sp.gov.br)

² Aluna de Ciências Biológicas, estagiária, bolsista do CNPq – ULRTP/CAPTAPM/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP.

O gás ozônio tem sido empregado como sanitizante na cadeia produtiva de alimentos, sendo atraente alternativa na preservação da qualidade e extensão da vida de prateleira dos produtos, devido à sua efetiva ação bactericida e isenção de compostos residuais. Neste estudo foi avaliada sua eficiência como sanitizante na água de processamento do pescado, verificando seu efeito sobre a estabilidade físico-química de filés de pescado resfriado durante o estudo de vida útil. Um lote único de pescada goete (*Macrodon ancylodon*) foi adquirido e filetado na planta de processamento, sendo submetido à lavagem em tratamentos com: A) água clorada a 5ppm (RIISPOA/MAPA) e água ozonizada na concentração 2ppm, com exposições de B) 6 minutos, e C) 10 minutos. Após os tratamentos, as amostras foram drenadas, embaladas e estocadas sob refrigeração (5°C). Sub-amostras de filé foram coletadas após 1, 3 e 6 dias de estocagem e realizadas análises físico-químicas para verificar sua qualidade (pH, substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico - TBArS e nitrogênio das bases voláteis totais - N-BVT). Como controle, utilizou-se filé de goete do mesmo lote, porém sem nenhuma lavagem. Resultados preliminares das análises de N-BVT e TBArS indicaram o tratamento com ozônio a 2 ppm, por 6 minutos como mais eficiente para conservar a qualidade. Não houve diferença entre o pH dos filés submetidos aos diferentes tratamentos. Porém, no tratamento com água ozonizada na concentração 2 ppm, por 10 minutos os valores de TBArS demonstraram alta oxidação lipídica, indicando que este tempo de exposição não deve ser empregado em próximos ensaios.

Palavras-chave: Qualidade do pescado, sanitizante, processamento, análise físico-química.

*Projeto financiando por Brasil Ozônio/CNPq.