

## EFEITO DO OZÔNIO NO CONTROLE MICROBIOLÓGICO EM FILÉ DE PESCADO RESFRIADO\*

TOMITA, Rúbia Yuri<sup>1</sup>, FURLAN, Érika Fabiane<sup>1</sup>, NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro<sup>1</sup>, MACHADO, Thais Moron<sup>1</sup>, LEMOS NETO, Marildes Josefina<sup>1</sup>, ARRUDA, Augusto Crepaldi<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Pesquisador Científico – ULRTP/CAPTAPM/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP. (tomita@pesca.sp.gov.br)

<sup>2</sup>. Aluno do curso de Oceanografia, estagiário, bolsista do CNPq, ULRTP/CAPTAPM/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP.

Av. Bartolomeu de Gusmão, 192, Ponta da Praia, CEP 11030-906, Santos, SP, Brasil

O ozônio é substância com atividade bactericida, empregada no processamento de diversos alimentos. Este estudo verificou a eficiência do ozônio na água de lavagem no processamento de filé de pescada goete, família Scianidae, estocados por 6 dias. Foram utilizados tratamentos distintos, lavando os filés por A) 6 minutos em água ozonizada na concentração 2 ppm e B) 10 minutos nesta mesma concentração, comparado-os à lavagem convencional segundo recomendação do RIISPOA/MAPA utilizando C) água clorada (5 ppm). Após os tratamentos, amostras de filé foram armazenadas sob refrigeração (5°C) e colhidas sub-amostras após 1, 3 e 6 dias de estocagem. Análises de estafilococos e *Salmonella* sp. (Resolução ANVISA RDC 12/01) indicaram sua ausência ao longo do estudo, bem como de bolores, leveduras e *Pseudomonas aeruginosa*. Ao final de 6 dias de estocagem filés submetidos à lavagem com água ozonizada apresentaram carga de coliformes totais de aproximadamente  $1,1 \times 10^2$  NMP/g, enquanto aqueles lavados com água clorada apresentaram  $1,1 \times 10^3$  NMP/g. Coliformes termotolerantes mantiveram-se abaixo de  $3,0 \times 10^3$  NMP/g ao longo do estudo, em todos os tratamentos. Análises de mesófilos totais e bactérias psicotróficas, indicaram maior eficiência da lavagem com água ozonizada até 3 dias do tratamento, porém no caso de mesófilos ao final de 6 dias de estocagem, não foi verificada diferença em função dos diferentes tratamentos, enquanto a redução da carga de psicotróficos perdurou até o 6º dia após lavagem com ozônio. Embora estes sejam resultados preliminares, há indicação de maior efetividade na lavagem dos filés de pescada resfriada em água contendo ozônio.

Palavras-chave: Qualidade do pescado, ozônio, vida de prateleira, avaliação microbiológica

\* Projeto financiando por Brasil Ozônio/CNPq.