



## CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE FILÉS DE PEIXES DEFUMADOS

Ítalo Ramon Cavalcantes de Carvalho<sup>1</sup>

Valkíria Cabral Lima<sup>2</sup>

Maria Cláudia Soares Cruz Coelho<sup>3</sup>

Rogério Manoel Lemes de Campos<sup>4</sup>

Marcelo Iran de Souza Coelho<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Bolsista do Projeto DPEPT/SETEC/MEC IFSERTÃO-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*

<sup>2</sup>Bolsista do Projeto DPEPT/SETEC/MEC IFSERTÃO-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*

<sup>3</sup>Professora IFSERTÃO-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*

<sup>4</sup> Professor UNIVASF

<sup>5</sup> Professor orientador IFSERTÃO-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*

Núcleo NORDESTE VII

### INTRODUÇÃO:

A piscicultura desempenha elevada importância dentro da atividade agroindustrial, gerando retorno financeiro para os produtores e indústrias processadoras de peixes (PINHEIRO *et al.*, 2006).

A aquicultura, de acordo com Souza (2002), é uma alternativa para incrementar os índices de consumo de proteínas de origem animal e um importante fator de desenvolvimento socioeconômico para o país.

As espécies de peixes mais cultivadas em água doce são as carpas e tilápias. No entanto, o consumo de peixes ainda é baixo no Brasil. Devido à fragilidade apresentada pela carne de pescado quanto à conservação e preparo torna-se importante a busca de métodos que sejam rápidos e seguros para se trabalhar com esta matéria-prima e também dispor de um produto que possa chegar ao consumidor com aspecto e sabor agradáveis. Deste modo, o filé de pescado é a forma mais consumida deste tipo de carne.

Apesar de ser uma técnica antiga de conservação de alimentos, a defumação tem sido amplamente utilizada atualmente como estratégia para melhorar a qualidade dos pescados, uma vez que provoca mudança nos atributos sensoriais como odor, sabor, coloração e textura.

Fundamentado nisto, o presente trabalho teve como objetivo efetuar a filetagem de carpas e tilápias, com posterior defumação, avaliando suas características sensoriais quanto às espécies e condimentação, determinando seu rendimento e intenção de compra do produto.

### MATERIAIS E MÉTODOS:

A presente pesquisa foi desenvolvida no Instituto de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, *campus Petrolina Zona Rural*, no período de outubro a dezembro de 2011, com espécies de peixes carpa (*Cyprinus carpio*) e tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), provenientes dos reservatórios de piscicultura, que após a despesca foram levados ao abatedouro onde foram pesados, lavados, descamados, eviscerados e descabeçados.

Em seguida, seguiram para o setor de agroindústria onde foram filetados, salgados em salmoura a 20% na proporção de 2:1 (volume da salmoura/peso), por 30 minutos. Após este procedimento foram lavados em água corrente e drenados por uma hora e separados em dois lotes: um composto de metade dos filés de carpa com manjerição (*Ocimum basilicum* L.) e metade sem manjerição e o outro composto de metade dos filés de tilápia com manjerição e



metade sem manjeriço. Os filés foram colocados dentro da câmara de defumação com temperatura controlada de 70 °C por quatro horas.

Os filés defumados foram avaliados sensorialmente com base em testes afetivos de aceitabilidade de acordo com Dutcosky (2007), tendo-se utilizado a escala hedônica de nove pontos para aparência global, aroma, sabor e textura. A atitude dos provadores com relação à compra do produto também foi avaliada e utilizou-se uma escala linear não estruturada de cinco pontos.

Os dados das variáveis analisadas foram submetidos à análise de variância e comparados entre si pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade, utilizando o *software* estatístico SISVAR 4.2.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O rendimento médio de tronco limpo foi observado valores de 49,62% para a espécie carpa e 57,29% para espécie tilápia. O rendimento médio de filé, observado nas espécies carpa e tilápia em relação ao peso corporal total foi de 24,81% e 29,68%, respectivamente. São muitos os fatores que condicionam o rendimento de filetagem, devendo ser incluídos entre esses o grau de mecanização, o método de filetagem (ordem de retirada da pele e filé, remoção ou não da cabeça e nadadeiras para filetar, tipo de corte realizado na decapitação) e a destreza do filetador (SOUZA *et al.*, 2002).

O valor médio para porcentagem de perda de peso ocorrida na defumação dos filés de carpa, com e sem manjeriço, foi de 61,36% e 64,10%, respectivamente. Enquanto que dos filés de tilápia, com e sem manjeriço, foi de 66,44% e 60,29%, respectivamente. Segundo Souza (2003), os rendimentos dos produtos defumados variam em relação à técnica de defumação, espécie de peixe, forma de apresentação do produto, entre outros.

De acordo com as análises estudadas verificou-se que não houve diferenças significativas estatisticamente entre as médias das variáveis avaliadas (aroma e textura) para os filés defumados de carpa e tilápia com e sem manjeriço. Todavia, a presença do manjeriço nos filés defumados, tanto de carpa quanto de tilápia, de acordo com os provadores, foi estatisticamente significativa, na variável aparência, apresentando menores valores médios nas notas, quando comparado aos filés defumados sem manjeriço.

Com relação à variável sabor, os filés defumados de carpa com manjeriço apresentaram menores valores médios nas notas, quando comparados aos filés defumados de tilápia, com e sem manjeriço, e aos filés defumados de carpa sem manjeriço. Santos *et al.* (2007) afirmaram que a apresentação do pescado de forma mais elaborada, como no caso dos defumados, associada ao uso de algumas especiarias naturais, além de aumentar a vida útil desse produto torna-o mais apreciado pelos consumidores, estimulando seu consumo.

As amostras de filés defumados, tanto de carpa quanto de tilápia, com e sem manjeriço, apresentaram bons índices de intenção de compra entre os provadores, indicando que ambos apresentam um provável potencial de comercialização.

## CONCLUSÃO

A forma de processamento em filé é indicada para a defumação de carpa e tilápia. A aceitação dos produtos defumados, com ou sem condimentação, demonstra que este processamento contribui para agregar valor à carne dessas espécies e incentivar o seu consumo.



#### REFERÊNCIAS:

- DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 239 p, 2007.
- PINHEIRO, L.M.S.; MARTINS, R.T.; PINHEIRO, L.A.S. et al. Rendimento industrial de filetagem da tilápia tailandesa (*Oreochromis ssp*). **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v.58, n.2, p.257-262, 2006.
- SANTOS, L.D.; ZARA, R.F.; VISENTAINER, J.V.; MATSUSHITA, M.; SOUZA, N. E.; FRANCO, M. L. R. S. Avaliação sensorial e rendimento de filés defumados de tilápia (*Oreochromis niloticus* Linnaeus, 1757) na presença de alecrim (*Rosmarinus officinalis*). **Ciência Agrotecnica**, v.31, n.2, p.406-412, 2007.
- SOUZA, M. L. R. de. Comparação de Seis Métodos de Filetagem, em Relação ao Rendimento de Filé e de Subprodutos do Processamento da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.31, n.3, p.1076-1084, 2002.
- SOUZA, M. L. R. **Processamento do filé e da pele da tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*)**: aspectos tecnológicos, composição centesimal, rendimento, vida útil do filé defumado e teste de resistência da pele curtida. 2003. 169 f. Tese (Doutorado em Zootecnia) Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2003.
- SOUZA, M. L. R.; MACEDO-VIEGAS, E. M.; FARIA, R. H. S.; POVH, J. A.; GANECO, L. N.; KIRSCHNIK, WAGNER, P. M. Análise quantitativa do processo de defumação e avaliação sensorial de filés de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) e pacu (*Piaractus mesopotamicus*). In: AQUICULTURA BRASIL, 2002. Goiânia. **Anais...** Goiânia: Abraçq, 2002. p.228.