

Projeto: XIV DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À COLÔNIAS DE PESCADORES DO SUL DO BRASIL

Metodologia qualitativa e quantitativa para detecção de *oversoaking* em pescados congelados

Lucas Wolf; Liris Kindlein.

Atualmente, a indústria de pesca passa por um crescente desenvolvimento, tanto pelo aumento de demanda do consumidor, como pelo incremento na aquicultura nacional. Nesse sentido, a ocorrência de fraudes no processamento de pescados é um fato preocupante, sendo necessária a implementação de técnicas rápidas capazes de detectá-las durante o processo de reinspeção de produtos congelados oriundos de países importadores. O processo de *oversoaking* tem sido uma das tentativas mais comumente observadas, o qual consiste na adição intencional de aditivos químicos em pescados congelados, visando a maior absorção de água pelo produto e consequente aumento de peso. Nesse contexto, o presente estudo objetivou a detecção da adição de polifosfato de sódio em pescados congelados, através da realização da prova da espuma em superfície aquecida antiaderente e da quantificação com o método de estereologia. Foram obtidas 32 amostras de filé de Polaca do Alasca (*Gadus chalcogrammus*), as quais passaram pelas etapas de descongelamento, obtenção do peso pré e pós cocção, avaliação colorimétrica, prova de espuma e análise estereológica. Através dos ensaios de análises macroscópicas com o uso de luz, foi possível observar a presença de perfurações em 12 (37,5%) das 32 amostras, sugerindo aplicações de aditivos químicos nestes produtos. Posteriormente, nos ensaios de prova de espuma em superfície aquecida, observou-se que as amostras perfuradas apresentaram maiores índices de pH e sódio ($p < 0,05$). Além disso, os percentuais de perdas de peso pós cocção e a produção de espuma foram superiores nas amostras possivelmente fraudulentas ($p < 0,05$). Nas avaliações de estereologia, foram obtidos maiores valores de área (cm^2) de água perdida nas amostras perfuradas, corroborando com a interpretação dos resultados obtidos nas análises de prova de espuma. Desta forma, pode-se concluir que a prova de espuma e a estereologia são métodos qualitativos e quantitativos, respectivamente, eficazes para detecção de *oversoaking* em pescado.