

Atualmente o consumo de carne de carpa sofre algumas restrições, pois é uma espécie que apresenta uma quantidade considerável de espinhas e, dependendo do ambiente e da alimentação recebida, sua carne pode adquirir sabor desagradável, devido à presença de um óleo denominado "geosmina", produzido por algumas algas azuis e verdes, decompostas por bactérias da ordem *Actinomycetales*. O presente trabalho avaliou sensorialmente a aceitabilidade de três diferentes espécies de carpas, capim (*Ctenopharyngodon idella*), húngara (*Cyprinus carpio*) e cabeça grande (*Anstichtys nobilis*), submetidas ao processo de depuração, visando reduzir o *off-flavor* ou "gosto de barro" das carnes desses animais, que são largamente cultivados por piscicultores da região da Fronteira Oeste do RS. Os animais foram capturados e colocados em um tanque com água corrente por um período de 24 horas, para que fosse realizado o processo de depuração, sendo posteriormente eviscerados, filetados e preparados. Para a realização do controle foram utilizados peixes das mesmas espécies não depurados, mas submetidos ao mesmo processamento e preparo. Os peixes depurados e o controle foram comparados entre si por meio de uma avaliação sensorial, onde utilizou-se a escala hedônica de nove pontos, ancorada entre o ponto mínimo e máximo: desgostei muitíssimo (1) e gostei muitíssimo (9) (ABNT, 1998), através de um painel de 50 provadores não treinados, escolhidos aleatoriamente, mas que eram consumidores de pescado. De acordo com a avaliação sensorial pôde-se observar, que a carpa húngara submetida ao processo de depuração obteve maior aceitabilidade por parte dos provadores (77,04%), sendo que no atributo sabor, o *off-flavor* mesmo que detectado, encontrava-se menos acentuado, quando comparado ao das demais amostras. As amostras das três espécies de carpas não depuradas apresentaram aceitabilidade abaixo de 70%.