



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Análise Sensorial para detecção de off-flavor em pescado
Autor	GABRIELE CRISTINE GUARNIERI
Orientador	DANILO PEDRO STREIT

Off-flavor são aromas/sabores indesejáveis adquiridos pelo peixe durante o cultivo. Esses aromas são obtidos através da absorção pelas brânquias de substâncias que são produzidas por algas cianofíceas e ficam dissolvidas na água. Também podem ser ingeridas intencionalmente ou acidentalmente durante a alimentação do animal. Os piscicultores brasileiros, até recentemente, não se preocupavam com a qualidade do peixe que era produzido, sendo quase toda a produção voltada para atender à demanda de pescueiros, que apenas faziam exigências quanto à entrega do peixe vivo e em boas condições visuais. A ocorrência de *off-flavor* é mais frequente em peixes de cultivos intensivos, onde os altos níveis de arrazoamento, e conseqüentemente acúmulo de nutrientes, induz a intensa proliferação de cianobactérias (*Oscillatoria spp*, *Anabaena spp* e *Simploca spp*) que são responsáveis pela produção de geosmina (GEO), que está associada ao sabor ou odor de terra ou barro, e o 2-metil-isoborneol (MIB), responsável pelo sabor ou odor de mofo. O presente trabalho tem como objetivo identificar o limiar dos compostos GEO e MIB que são encontrados nas amostras de pescado através do olfato por provadores treinados e que possuem precisão para determinar odores/aromas. Para a realização do experimento foram utilizadas unidades experimentais de tambaqui (*Colossoma macropomum*) cultivadas até atingirem 2 kg, abatidos, processados em forma de filés e enviados ao laboratório. A Análise Descritiva Qualitativa (ADQ) é um método utilizado para a definição de termos e procedimentos apropriados na análise de um produto específico. Um grupo de provadores foi selecionado de acordo com a habilidade individual de discriminar diferenças nas características sensoriais, isto é, detectar diferenças e intensidades nos atributos sensoriais sob investigação, habilidade de descrever esses atributos e capacidade para raciocínio abstrato. Todos os procedimentos da ADQ foram realizados em sala específica de análise sensorial. Cada fase possuía um objetivo diferente ao selecionar os provadores: fase 1 (teste de reconhecimento de aromas), determinação da habilidade do candidato em discriminar diferenças entre os vários aromas apresentados; fase 2 (teste de ordenação) utilizada quando desejava-se comparar várias amostras em relação a um atributo sensorial, esse teste permite a ordenação das amostras segundo uma escala de intensidade de *off-flavor* encontrada; fase 3 treinamento na escala a ser utilizada no teste final de identificação de presença de *off-flavor* nas amostras de tambaqui, sendo nessa etapa definidos os procedimentos de avaliação do atributo, discutido e explicado o seu significado, bem como quanto ao uso das escalas lineares para expressar a intensidade percebida; fase 4, última fase, foi avaliada a presença e quantidade de *off-flavor* nas amostras de tambaqui de duas formas: cozidas e cruas. As amostras foram separadas em machos e fêmeas e cada provador recebia 4 amostras (macho cru e cozido e fêmea crua e cozida). Todas eram acondicionadas em recipiente plástico, opaco e com tampa. As amostras cozidas passavam por 50 segundos de cocção no micro-ondas. Todas as amostras de tambaqui avaliadas apresentaram grau zero ou baixo de *off-flavor* segundo os avaliadores selecionados na análise sensorial. Apesar de os dados não terem sido submetidos a análises estatísticas, pode-se inferir que elas possuíam pouco ou nenhum *off-flavor* detectáveis pelo olfato.