

Características físicas e químicas da carne de jaú (*Zungaro jahu*)

Yasmin Cristine Agüero Pereira¹
Jovana Silva Garbelini Zuanazz²
Jorge Antonio Ferreira de Lara³

No Pantanal foram catalogadas mais de 260 espécies de peixes, dentre eles o *Zungaro jahu*, mais conhecido como jaú sendo uma das maiores espécies da ictiofauna brasileira encontrada nas bacias dos rios Paraná e Paraguai. O jaú é pouco explorado na fauna de peixes e existe a carência de dados científicos relativos a esta espécie, principalmente no que diz respeito à caracterização das propriedades da carne desse pescado. Neste contexto, o objetivo do trabalho foi determinar a capacidade de retenção de água (CRA), pH, cor e oxidação lipídica (Tbars) em filés de jaú. Os peixes foram capturados em julho de 2016, no Rio Paraguai, município de Corumbá-MS. Após o abate, os peixes foram conservados no gelo até chegarem ao laboratório de carnes da Embrapa Pantanal, localizado em Corumbá, MS. Foram analisados 30 filés. A CRA foi medida utilizando-se a diferença de peso antes e depois da centrifugação. Os resultados foram expressos em porcentagem. O pH foi mensurado em triplicata por filé, utilizando um potenciômetro digital portátil Mettler Toledo® (modelo 1140), com eletrodo de inserção para carnes. Os valores de luminosidade (L^*) foram avaliados utilizando um colorímetro Minolta® (modelo CR-10), em que L^* define a luminosidade ($L^*=0$ preto e $L^*=100$ branco), croma a^* (componente vermelho-verde) e croma b^* (componente amarelo-azul). As medidas de luminosidade foram realizadas nos filés aferindo três pontos diferentes de leitura por amostra. A oxidação lipídica foi avaliada pelo método Tbars quantificando o malonaldeído, que é um dos principais produtos formados durante o processo oxidativo. Os resultados das análises estão expressos em média e desvio padrão. A CRA de filés de jaú obtidos no Rio Paraguai foi de 58,15% ($\pm 3,04$). Esse valor é compatível com os encontrados para filés obtidos de outras espécies de peixes como cachara, barbado, salmão e tilápia. O pH final de 6,39 ($\pm 0,20$) é semelhante aos valores encontrados em filés de diversas espécies de peixes e está de acordo com a legislação vigente, a qual determina valor de pH inferior a 6,8 para a carne de pescado. O valor L^* encontrado nos filés foi de 58,1 ($\pm 5,9$), a^* (intensidade de vermelho), de 1,6 ($\pm 2,1$) e b^* (intensidade de amarelo) de 9,1 ($\pm 5,1$). O valor encontrado para oxidação lipídica foi de 0,52 ($\pm 0,41$) mg malonaldeído kg^{-1} . Em estudo recente com filés de jaú foram encontrados valor de Tbars semelhante ao desse estudo. A coloração do corpo do jaú varia entre escura ou amarelada, com várias manchas pequenas e escuras sobre a cabeça e a região dorsal. As mudanças de pH, oxidação lipídica, temperatura, entre outras, irão influenciar diretamente na cor do produto. Conforme os dados obtidos, podemos afirmar que o jaú pescado no Rio Paraguai tem características propícias para consumo e comercialização.

¹ Acadêmica da UFMS, bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (yasminpereira1997@hotmail.com)

² Acadêmica de Pós-Graduação em Ciências de Alimentos, UEM, Maringá, PR (jogarbelini@hotmail.com)

³ Pesquisador da Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (jorge.lara@embrapa.br)