

Determinação da capacidade de retenção de água, pH e cor em filés de Barbado (*Pinirampus pinirampu*)

Jovana Silva Garbelini Zuanazzi¹
Yasmin Cristine Agüero Pereira²
Jorge Antonio Ferreira de Lara³

O barbado, *Pinirampus pinirampu* é uma espécie atraente tanto para a pesca esportiva quanto para a pesca profissional, devido à carne saborosa e o comportamento de luta quando capturado. Mesmo sendo um dos grandes bagres de importância para a pesca, ainda existem poucos trabalhos relacionados aos parâmetros da qualidade da carne e se faz necessário ter esse conhecimento técnico-científico para o pescado do Pantanal para gerar escala de produção com qualidade. Entre as propriedades funcionais, a capacidade de retenção de água (CRA) é uma das mais importantes em termos de qualidade tanto na carne destinada ao consumo, como para a carne destinada à industrialização. A cor é o atributo de maior relevância levado em consideração pelo consumidor na opção de compra. A cor instrumental pode ser utilizada como parâmetro para estabelecimento de padrão de qualidade de um produto *in natura* ou processado. Essas informações já existem há algum tempo para a maioria das carnes potencialmente concorrentes do pescado do Pantanal, como a tilápia, peixes marinhos e carne de aves. Portanto, o objetivo do trabalho foi determinar a CRA, o pH e a cor em filés de barbado. Os peixes foram capturados no Rio Paraguai no município de Corumbá, MS no mês de junho de 2016. Logo após o abate, os peixes foram conservados em gelo até a chegada ao laboratório de carnes da Embrapa Pantanal, localizado em Corumbá, MS. Os peixes foram filetados para posteriores análises. Foram analisados 24 filés para todos os parâmetros considerados. Para a CRA os filés foram pesados em uma balança analítica (Shimadzu ATX224, Shimadzu Corporation, Kyoto, Japão). Foi obtido 1 g de filé *in natura* em triplicata para cada amostra; em seguida as alíquotas foram colocadas em tubos de 1,5 ml revestidos com papel filtro com circunferência de 55 mmØ da marca Whatman™ e centrifugadas a 1500 rpm, por 4 minutos a 4 °C em centrífuga Eppendorf (Modelo 5417R, Eppendorf North America, New York, USA). Após a centrifugação as amostras foram pesadas e colocadas em uma estufa Fanem (modelo Orion 515, Fanem, São Paulo, Brasil) a temperatura de 70 °C durante 12 horas. As amostras secas foram pesadas mais uma vez e 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. Os resultados das análises estão expressos em média e desvio padrão. A CRA de filés de barbado obtidos no Rio Paraguai foi de 54,69% (±3,21) sendo os valores máximo e mínimo respectivamente 58,43% e 46,24%. Esses valores são compatíveis com os encontrados para filés obtidos de outras espécies de peixes como cachara (53,94%) e tilápia (58,33%). O pH final de 6,40 (±0,02) é semelhante ao encontrado em filés de barbado (6,31) e em outras espécies de peixes. Esse resultado 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 56,2 (±4,52) demonstra uma tendência da luz refletida em direção ao branco, a* (intensidade de vermelho) 5,1 (±1,74) e b* (intensidade de amarelo) 13,6 (±2,36). Uma das características mais importante da carne é a cor, pois no momento da compra é o atributo que mais impressiona o consumidor. A coloração da carne, pode ser influenciada por fatores biológicos, como crescimento da carga microbiana, alterações do pH do músculo, oxidação lipídica, temperatura muscular entre outros. O barbado (*Pinirampus pinirampu*) possui características favoráveis para o consumo e comercialização, porém fazem-se necessárias mais pesquisas para definir o padrão de qualidade, pois esse padrão é a base para a qualidade do produto final.

¹Acadêmica da Pós-graduação em Ciências de Alimentos, UEM, Maringá, PR (jogarbelini@hotmail.com)

²Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Pantanal, Corumbá, MS (yasmimpereira1997@hotmail.com)

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