

EFEITO DA CANELA E EUCALIPTO NO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO A QUENTE SOBRE OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FILÉS DE TAMBAQUI (*Colossoma macropomum*)

Ana Beatriz de Almeida Lima ¹; Satt Ananda Moreira dos Santos ¹; Maria Clarisnete de Oliveira Moura ³; Wisdeyvi Silva de Souza ¹; Mateús Lima Ramos ⁴; Sandro Loris Aquino Pereira ⁵; Evelyn Andrade Marson ¹; Jéssica de Oliveira Monteschio ²

¹Discente. Av. Cap. Ene Garcês, 2413 - Aeroporto, Boa Vista - RR, 69310-000. Universidade Federal de Roraima Boa Vista/RR; ²Docente. Av. Cap. Ene Garcês, 2413 - Aeroporto, Boa Vista - RR, 69310-000. Universidade Federal de Roraima Boa Vista/RR; ³Discente. Av. Cap. Ene Garcês, 2413 - Aeroporto, Boa Vista - RR, 69310-000. Doutoranda do Programa de Pós -Graduação em Biodiversidade e Biotecnologia - Rede BIONORTE; ⁴Discente. R. Sete de Setembro, 231 - Canarinho, Boa Vista - RR, 69306-530. Programa de Pós-Graduação - Universidade Estadual de Roraima (UERR); ⁵Docente. Rodovia BR 174 Km 8 sn, RR, 69301-970. Embrapa Roraima

Resumo:

As preocupações com a qualidade dos alimentos levaram os consumidores a buscar alimentos nutricionalmente mais saudáveis, levando a um aumento no consumo de peixe e outros produtos da pesca. Em contrapartida, a carne de peixe apresenta uma alta atividade de água e teor de pH próximo ao neutro, tornando-se um produto extremamente perecível o que intensifica e acelera o processo de degradação. A utilização de novas tecnologias de processamento para o pescado viabiliza uma melhora do produto maximizando a vida útil e melhorando a qualidade final. A defumação é um dos processamentos utilizados para agregar valor ao pescado proporcionando mais sabor, cor, aroma e conservação, além da finalidade de aumentar a aceitação do produto e vida de prateleira. Este estudo tem como objetivo analisar o efeito da canela e eucalipto como agentes fenólicos durante o processo de defumação a quente de filés de tambaqui, avaliando as características físico-químicas: pH, perda por defumação (PPD) e textura. Foram utilizados 18 peixes tambaquis com peso médio de 1,5 kg, distribuídos em três tratamentos: (CON) Controle - defumados com maravalha; (EUC) Eucalipto - defumados com serragem de eucalipto e (CAN) Canela - defumados com serragem de canela. Após a limpeza, separação e identificação os filés de tambaqui foram defumados. Os diferentes compostos fenólicos presentes na fumaça do eucalipto e canela não afetaram os valores de pH e perdas por defumação ($P > 0,05$). No entanto, mudanças nos valores de textura foram observadas entre os tratamentos ($P < 0,05$). Maiores valores de textura foram observados para os filés defumados do tratamento CON. Os tratamentos EUC e CAN apresentaram filés mais macios, o que pode estar relacionado com as menores perdas por defumação desse tratamento. Por possuírem compostos fenólicos em sua composição, pode ter levado a uma impermeabilização aos filés de tambaqui ocasionando menor perda de água no processo de defumação, influenciando diretamente na maior maciez dos filés desses tratamentos. Para tais resultados os dados foram avaliados pela análise de variância e teste de Tukey. A utilização de serragem de canela e eucalipto como compostos fenólicos para a defumação de filés de tambaqui mostraram-se eficiente para melhorar os atributos de qualidade, como maior maciez. O filé de peixe defumado como uma nova forma de processamento é promissor, atribuindo atividade antioxidante devido os compostos fenólicos e melhorando suas características de qualidade.

Palavras-chave: Antioxidante; Composto fenólico; Processados; Qualidade