

Análise de parâmetros físico-químicos durante o cozimento dos principais cortes comerciais de Tambacu comercializado em Mato Grosso do Sul

Stephany Sara Espinoza Batista⁽¹⁾, Leatricia Andrade Freitas⁽¹⁾ e Jorge Antônio Ferreira de Lara⁽²⁾

⁽¹⁾Bolsistas, Embrapa Pantanal. Graduandas, Universidade Federal do Mato Grosso do Sul, Corumbá, MS. ⁽²⁾Pesquisador, Embrapa Pantanal, Corumbá, MS.

A piscicultura de espécies nativas do Pantanal no Estado de Mato Grosso do Sul não vem ocorrendo no potencial que poderia acontecer. Entre as causas, está a falta de linhagens melhoradas. Nesse contexto, peixes híbridos como o Tambacu ocupam o espaço. O Estado está organizando, com a participação da Embrapa Pantanal na equipe, um programa de melhoramento genético do pacu, partindo de animais nativos para obter ganhos genéticos geracionais e conquistar os mercados. Para tal, é necessário estabelecer parâmetro de qualidade dos principais cortes comerciais. Um importante fator para a qualidade dos cortes comerciais de pescado é a forma de cozimento da carne. Neste experimento foi comparado os métodos de cozimento em forno elétrico, micro-ondas e banho-maria, este último funcionando como controle do experimento, pois é o método laboratorial consagrado para verificação e análise do cozimento. Foram avaliadas a cor (valores L^* , a^* , b^*), capacidade de retenção de água, (CRA), oxidação lipídica pelo método do ácido tiobarbitúrico e pH, importantes parâmetros para a verificação da qualidade dos cortes Banda, Costelinha, Filé e Posta. O processo de cozimento pode produzir alterações de forma diferenciada nos parâmetros analisados nesta pesquisa. O uso do banho-maria como uma referência de comparação, porém sempre considerando a temperatura de 70°C no interior da carne para cozimento permite inferir o quanto uma forma de cozimento pode alterar os parâmetros analisados frente a um cozimento mais brando e demorado. Em relação ao cozimento por micro-ondas praticamente não houve diferença em relação aos parâmetros avaliados comparativamente com o banho-maria, tendo ocorrido uma única diferença significativa ($p < 0,01$) entre os tratamentos para o corte Posta e parâmetro pH, que ao ser considerado no contexto das análises não causa alterações práticas para o produto. A presente pesquisa encontrou resultados significativos em praticamente todos os cortes avaliados ($p < 0,01$) quando comparou o cozimento pelo forno elétrico com os demais tratamentos. O parâmetro que foi influenciado foi a perda de água nos cortes, que chegou a mais que o dobro quando comparado com o cozimento por micro-ondas. O processo de cozimento pelo aquecimento por forno elétrico determinou a perda de água dos cortes, provavelmente devido a desnaturação de proteína na composição mais seca da carne. Isso diminuiu a capacidade de retenção de água nos cortes Filé e Banda, mas não ocorreu nos cortes Costelinha e Posta, evidenciando que cortes mais sofisticados podem ter as fibras musculares mais expostas a ação desidratante do calor. Os parâmetros de oxidação lipídica e cor não foram alterados de forma significativa entre os tratamentos, mostrando que o aquecimento não os afeta tão intensamente. Importante ressaltar que o fato de o aquecimento por micro-ondas ter causado menor perda de água quando comparado ao forno elétrico nos cortes de Tambacu, não necessariamente seja uma indicação de preferência ao consumidor. Se por um lado o forno micro-ondas pode deixar a carne mais suculenta, por outro pode influenciar, como o sabor, pela ausência da ocorrência da reação de Maillard, típico do cozimento tradicional, apreciado pelo consumidor. O cozimento causa alterações nos parâmetros avaliados, porém o destaque significativo está nas perdas de água durante o processo de aquecimento no forno elétrico.

Termos para indexação: qualidade do pescado, vida de prateleira, propriedades funcionais.