

Análise dos efeitos da perda de água por exsudação e pressão sobre parâmetros físico-químicos da carne de pintado

Cássia Batista dos Santos Medina⁽¹⁾ e Jorge Antônio Ferreira de Lara⁽²⁾

⁽¹⁾ Estudante de graduação, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Corumbá, MS. Bolsista de Iniciação Científica da Embrapa Pantanal – programa PIBIC/CNPq. ⁽²⁾ Pesquisador, Embrapa Pantanal, Corumbá, MS.

A piscicultura de espécies nativas do Pantanal no Estado de Mato Grosso do Sul vem ocorrendo abaixo do seu potencial. Entre as causas a principal é a falta de linhagens nativas melhoradas. Nesse contexto, peixes híbridos como o pintado comercial ocupam o espaço. O Estado está organizando, com a participação da Embrapa Pantanal na equipe, um programa de melhoramento genético de espécies nativas, partindo de animais nativos para obter ganhos genéticos geracionais e conquistar os mercados. Para tal, é necessário estabelecer parâmetros de qualidade dos principais produtos oferecidos comercialmente no presente para servirem de referência ao programa de melhoramento. Foi escolhido o produto pintado inteiro, eviscerado e congelado, obtidos diretamente do varejo para análise e determinação da cor (sistema de análise Hunter) capacidade de retenção de água (CRA), perdas de peso e pH, importantes parâmetros para a qualidade da carne dentro do período de validade comercial. Cinco pintados inteiros e eviscerados foram obtidos, e cada meia carcaça considerada uma unidade amostral. Para simular situações de exposição e risco para a qualidade do produto, os parâmetros foram medidos após serem submetidos a pressão mecânica de 3 Kg e a exsudação pela conservação em refrigeração por 24 horas. O objetivo da pesquisa foi comparar as diferenças nos parâmetros escolhidos para as duas condições de exposição ao risco, a pressão mecânica e a exsudação sob refrigeração. O conjunto de 10 amostras analisadas em triplicada, para cada parâmetro, apresentaram, nos dois tratamentos escolhidos após a análise estatística da variância, diferenças significativas relevantes para serem consideradas durante o transporte e armazenamento deste pescado. Os valores médios para a perda de peso 3,28% ($\pm 2,58$) e 9,45% ($\pm 5,23$) para perdas por exsudação e pressão, respectivamente, foram significativamente diferentes ($p < 0,05$), se destacando além da diferença média o elevado desvio padrão, reflexo do efeito da falta de padrão dos peixes cultivados atualmente, quando submetidos a situações onde há risco para a qualidade da carne. A análise da cor pelo sistema Hunter, apresentou diferença significativa para a luminosidade (valor L^*) 56,40 ($\pm 7,77$) na perda por exsudação e 69,01 ($\pm 7,01$) na perda por pressão e para o padrão de cor amarela (valor b^*), 11,22 ($\pm 3,33$) e 17,22 ($\pm 3,35$), respectivamente. Essas diferenças são reflexo da maior perda de água pela pressão, onde a exsudação de proteínas e saída de água impactam diretamente a cor da carne. O padrão de cor vermelha (a^*) não foi alterado significativamente, indicando que a mioglobina sofreu menos perdas ou danos estruturais no processo. A CRA e o pH não apresentaram diferenças significativas apresentando valores comumente encontrados para carne de pintado. Esses resultados mostram que os fatores físicos da temperatura e pressão exercem influência significativa nas propriedades da carne, através do consequente deslocamento da água para o ambiente, particularmente a pressão mecânica, mesmo que não necessariamente alterem suas características intrínsecas como o pH e a CRA. Tais informações são relevantes para a manutenção da qualidade da carne ao consumidor durante as etapas de manejo, armazenamento e comercialização desse produto.

Termos para indexação: pescado, carne de peixe, produto armazenado, vida de prateleira.