

CARACTERIZAÇÃO E ESTABILIDADE DE LINGÜIÇA DESENVOLVIDA A BASE DE CARNE DE PIRANHA (*SERRASALMUS* SP.) MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO.

ELISABETH MARY CUNHA DA SILVA, ANA ALICE DA SILVA XAVIER, DEBORAH DOS SANTOS GARRUTI, LAURA MARIA BRUNO, MARIA DO SOCORRO CHACON MESQUITA.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ, EMBRAPA AGROINDUSTRIA TROPICAL, DEPARTAMENTO NACIONAL DE OBRAS CONTRA AS SECAS.

O objetivo deste trabalho foi caracterizar uma lingüiça elaborada com filé e surimi de piranha (*Serrasalmus* sp.), peixe sem valor comercial que pode ser largamente encontrado nas bacias fluviais do nordeste brasileiro. Além disso, avaliou-se a estabilidade com relação a parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto durante 16 dias de armazenamento à 5°C. Testes preliminares possibilitaram a escolha da formulação alvo do estudo, lingüiça cozida composta de 85% de carne de piranha (63,75% de filé e 21,25% de surimi) fixando-se a quantidade de gordura e condimentos em 10 e 5% respectivamente. A caracterização foi feita através da composição centesimal (umidade, proteína, gordura e cinzas) e o acompanhamento da estabilidade por meio de análises de pH, capacidade de retenção de água (CRA), textura e análises microbiológicas de patógenos e deteriorantes durante o período experimental. A lingüiça de piranha apresentou 11,80% de proteínas, 11,81% de lipídios, 68,45% de umidade e 2,37% de cinzas. O pH apresentou variação significativa com o tempo ($p < 0,05$), passando de 6,52 para 6,47 no último dia de armazenamento a 5°C. A CRA variou entre 82,1 e 84,5% durante o armazenamento, porém esta variação não foi considerada significativa ($p > 0,05$). A força de cisalhamento foi o parâmetro utilizado para medir a textura, a qual variou entre 27,90 e 34,85 N durante o período estudado. Estes resultados mostram que a lingüiça apresentou padrão de maciez satisfatório e boa estabilidade durante o período experimental. As análises microbiológicas realizadas para coliformes termotolerantes, *Salmonella* sp., estafilococos coagulase positiva e clostrídios sulfito redutores estavam dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Embora não existam padrões na legislação para os microrganismos mesófilos, psicrotrófilos, bolores e leveduras, os valores encontrados foram considerados dentro da normalidade para produto embutido cozido. Estes resultados demonstraram que a lingüiça de piranha foi processada de maneira adequada e em ótimas condições de higiene. Além disso, indicaram que a lingüiça de piranha apresentou boa fonte de proteínas e se manteve estável durante o armazenamento refrigerado

podendo ser uma alternativa para uso deste peixe, visto ser um alimento de baixo custo.

Palavras-chave: Filé, Surimi, Subprodutos de Pescado, Embutido