

DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA DE QUALITY INDEX METHOD (QIM) EM SARDINHA-VERDADEIRA (*Sardinella brasiliensis*)*

Gabriela Vieira do Amaral¹ & Daniela de Grandi Castro Freitas²

¹Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, *gabriela.vda@hotmail.com*; ²Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Tecnologia, UFRRJ.

Palavras-chave: Pescado. Qualidade. Gelo. QIM.

RESUMO

O grau de frescor é um dos aspectos mais importantes que determina a qualidade do pescado fresco pelo que é freqüente recorrer a métodos sensoriais, físicos, bioquímicos e microbiológicos para proceder a sua caracterização. A análise sensorial, apesar de constituir uma avaliação subjetiva, é muito usada por ser não destrutiva e rápida, não envolver grandes custos e permitir perceber mais rapidamente as alterações mais evidentes, que muitas vezes, condicionam a opção do comprador e do consumidor. Deste modo, têm sido desenvolvidos novos métodos, entre os quais se destaca o Método do Índice de Qualidade, cuja sigla internacionalmente consagrada é QIM (Quality Index Method). O QIM é um sistema de gradação para estimar o frescor e a qualidade dos pescados, que tem demonstrado ser rápido e eficiente para muitas espécies de peixes. A técnica é baseada em selecionar os atributos característicos de qualidade (como aspecto geral, dos olhos, das brânquias, textura e odor) para uma espécie em particular e alocar escores para cada um deles, variando com o estágio de frescor ou qualidade do pescado em estudo. Desta forma, o objetivo deste trabalho é desenvolver metodologia de QIM em Sardinha-verdadeira (*Sardinella brasiliensis*), coletadas de uma comunidade da região da Baía de Guanabara, com características de pesca artesanal, e por outro lado estimar o tempo de prateleira do produto. Desenvolver uma escala sensorial para avaliação do pescado estocado em gelo, a partir de uma equipe treinada de 5 a 10 julgadores e correlacioná-las com as modificações de medidas objetivas, como por exemplo, pH e bases voláteis totais. O sistema é QIM deverá ser o futuro método principal sensorial para uso em laboratórios, para fins de inspeção e, possivelmente, também em entrepostos e mercados, para uma avaliação mais precisa e decisões claras sobre a qualidade do peixe em toda a cadeia pesqueira.

Agência de fomento: CAPES.