ESTUDO DA TEXURA, COR E CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE FILÉS DE PEIXES COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA.

Aline Rodrigues Scalabrim da Silva (PIBIC-Ensino Médio-CNPq/UEPG)*, Wilson Massamitu Furuya (Orientador), e-mail: wmfuruya@uepg.br.

*Colégio Estadual Regente Feijó.

Ciências Agrárias - Aquicultura

Palavras-chave: pescado, piscicultura, qualidade da carne.

Resumo:

A presente pesquisa foi realizada com o objetivo de determinar a textura, cor e capacidade de retenção de água de filés de peixes comercializados no município de ponta grossa. Foram coletados dados de filés de tilápia do Nilo e de salmões do Atlântico comercializados no município de ponta grossa. As amostras de filés foram coletadas durante o período de maio e junho de 2017. Foram analisadas a textura por meio de texturômetro, cor por meio de colorímetro e a capacidade de retenção de água por meio de centrífuga refrigerada. A textura dos filés de tilápias do Nilo e dos salmões do Atlântico variaram de 6,1 a 8,8 N e 0,7 a 0,9 N, respectivamente. A cor dos filés para as frações L*, a* e b* dos filés de tilápias do Nilo variaram de 58,4 a 63,7; 6,2 a 9,0 e 11,2 a 17,9, respectivamente, enquanto a cor dos filés de salmões para as frações L*, a* e b* variaram de 48,1 a 50,3; 23,3 a 28,3 e 26,8 a 29,0, respectivamente. A capacidade de retenção de água dos filés de tilápias variou de 90,1 a 94,6%, enquanto que a capacidade de retenção de água dos filés de salmões do Atlântico variou de 88,8 a 92,2%.

Agradecimento
Ao CNPq pela bolsa PIBIC-EM.