COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE PH EM FILÉS DE TILÁPIAS

Fernanda Aparecida Faria dos Santos (PIBIC-Ensino Médio-CNPq/UEPG), Allan Vinicius Urbich, Johnny Martins de Brito, Tania Cristina Pontes, Thais Pereira da Cruz, Wilson Massamitu Furuya, Valéria Rossetto Barriviera Furuya (Orientadora), e-mail: vrbfuruya@uepg.br.

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Colégio Regente Feijó

Área e subárea do conhecimento: Aquicultura/Piscicultura

Palavras-chave: crescimento, peixe, piscicultura

Resumo:
A tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) é uma das espécies mais cultivadas devido a facilidade em seu manejo e boas características organolépticas de sua carne. Este trabalho teve por objetivo comparar dois métodos de avaliação do pH do filé de tilápias do Nilo. Foram adquiridos quatro filés de tilápias do Nilo de um mercado local, na cidade de Ponta Grossa. O pH dos filés foi medido de acordo com duas metodologias: A - O pH foi mensurado utilizando um potenciômetro digital portátil Hanna meat pH meter (modelo HI 99163), com eletrodo de inserção para carnes e B - O pH do filé foi determinado usando, aproximadamente, 250 mg de tecido homogeneizado em 10 mL de água deionizada, utilizando pH-metro de bancada (TEC-2, Tecnal®, Piracicaba, SP, Brasil). As medidas foram feitas em triplicatas para as duas metodologias. Os valores médios determinados de pH foram de 6,83 e 6,87 para os filés medidos através das metodologias A e B respectivamente. Não houve diferença entre os dois métodos de avaliação do pH dos filés de tilápias do Nilo.

Agradecimentos
Agradecemos ao CNPq pela concessão da bolsa de PIBIC-EM