



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

RELAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS COM A QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE PESCADOS *IN NATURA* COMERCIALIZADOS EM FEIRAS POPULARES DE ITACOATIARA- AM

¹ Aldeana Aid de Figueiredo – UFAM

² Kilmara Higia Gomes Carvalho – Escola Superior de Ciências da Saúde - UEA

³ Aluizio Gonçalves Brasil Júnior – Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia - UFAM

RESUMO

Os peixes, fontes ricas de proteínas e ácidos graxos essenciais, são amplamente consumidos, mas altamente perecíveis, exigindo práticas adequadas de conservação para garantir sua qualidade e segurança alimentar. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade físico-química e higiênico-sanitária de pescados comercializados em feiras livres e mercados públicos na cidade de Itacoatiara, na região amazônica. A metodologia adotada incluiu revisão bibliográfica, observação das condições sanitárias dos pontos de venda e análises físico-químicas, como pH, Nitrogênio Básico Volátil Total (NBV-T), gás sulfídrico, umidade, lipídios e proteínas. Os resultados indicaram que as condições higiênico-sanitárias nos pontos de comercialização eram inadequadas, com pH das amostras próximo à neutralidade, o que pode favorecer a proliferação microbiana. O NBV-T estava em conformidade com os limites estabelecidos pela legislação vigente, indicando ausência de decomposição proteica em estágio avançado. No entanto, algumas amostras apresentaram resultado positivo para gás sulfídrico, um indicativo inicial de deterioração. No que diz respeito à composição físico-química, os teores de umidade das amostras analisadas estavam dentro da faixa esperada para peixes frescos. No entanto, os teores de lipídios apresentaram-se significativamente mais elevados em comparação com dados da literatura, enquanto os teores de proteínas foram extremamente superiores aos valores típicos encontrados em estudos anteriores. Esses resultados levantam a hipótese de possíveis inconsistências nos métodos de análise ou variações naturais nas espécies de pescado comercializadas. Em conclusão, as condições inadequadas de comercialização observadas podem comprometer a qualidade e segurança dos pescados, reforçando a necessidade de ajustes metodológicos para assegurar maior precisão nas análises e garantir a conservação adequada dos produtos comercializados em Itacoatiara. Além disso, o não reexame dos lipídios no curimatá devido à falta de tempo destaca a importância de visitar certos parâmetros para maior confiabilidade dos resultados.

Palavras-Chave: Pescado; qualidade; análise físico-química; deterioração; conservação.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha profunda gratidão à Universidade Federal do Amazonas (UFAM) e ao Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia (ICET) pela oportunidade de desenvolver minha





XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

pesquisa em um ambiente acadêmico tão enriquecedor. Agradeço especialmente ao meu orientador, [Aluizio Gonçalves Brasil Júnior], cuja orientação, apoio e dedicação foram fundamentais para a realização deste trabalho. Sua disponibilidade em esclarecer minhas dúvidas e seu comprometimento em me guiar em cada etapa da pesquisa foram (e são) essenciais para o meu crescimento acadêmico e pessoal.

Além disso, agradeço às agências de fomento, por seu apoio financeiro, que possibilitou a realização deste estudo e de outros.

A todos os colaboradores e amigos que estiveram ao meu lado durante essa jornada, meu sincero agradecimento.



UFAM



PROPESP



CAPES



FAPEAM
Fundação de Amparo à Pesquisa
do Estado do Amazonas