



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

QUALIDADE DE FILÉS DE ARRAIA (*Potamotrygon motoro*) SUBMETIDOS AO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO LÍQUIDA.

¹ Abel Antunes Pinheiro da Cunha Trindade – UFAM

² Dra. Joana Maia Mendes – Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

³ Dr. Antônio José Inhamuns da Silva – Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

RESUMO

Atualmente, a defumação é empregada em alimentos para agregar características organolépticas e valor comercial. Algumas formas alternativas de uso da fumaça estão sendo aplicadas com o objetivo de melhorar a eficiência do processo de defumação e as características dos produtos. Nesse sentido, o uso da fumaça líquida apresenta relevantes vantagens ao uso da fumaça bruta, possibilitando um uso mais prático, consciente e eficaz das propriedades químicas da fumaça e conferindo homogeneidade de cor, sabor e odor, principalmente. O estudo proposto tem como objetivo o uso de fumaça líquida em diferentes concentrações em filés de arraia de água doce *Potamotrygon motoro* e a avaliação da influência do tempo e da temperatura de secagem nas características físico-químicas do produto. Não houve diferença significativa entre os tratamentos, conforme o aumento na concentração de fumaça, entretanto observou-se uma redução no teor de umidade e aumento na concentração das frações analisadas, em especial no teor de cinza das amostras. Foi possível aplicar o processo de defumação líquida no filé sem pele de arraia sem comprometer significativamente seus atributos físico-químicos. O tratamento T1 destacou-se ao apresentar os valores mais altos para todos os atributos analisados, com ênfase no conteúdo de proteínas, que alcançou 18,49%. Estes resultados sugerem que a defumação líquida não apenas preserva, mas pode até potencializar certas características nutricionais do pescado. Além dos aspectos físico-químicos, recomenda-se realizar uma análise sensorial para avaliar a aceitação do produto pelos consumidores. Essa análise pode fornecer percepções sobre as preferências em termos de sabor, aroma, textura e aparência, e oferecer uma nova alternativa para a utilização e consumo do filé de arraia. A combinação dos dados analíticos e sensoriais pode validar a eficácia do processo e potencialmente abrir novas oportunidades de mercado para este tipo de produto.

Palavras-Chave: Pescado de água doce; defumação a quente; fumaça líquida

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade Federal do Amazonas (UFAM), pelo auxílio da bolsa. Ao Prof. Dr. Antônio José Inhamuns da Silva, pelo uso do Laboratório de Tecnologia do Pescado para desenvolvimento do produto e realização das análises de composição centesimal. A Prof. Dra. Joana Maia Mendes pelo apoio técnico. Aos Discentes Geovana Frazão Leite e Rodrigo Guimarães da Silva pelo auxílio prestado durante a realização do experimento. A Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal e Recursos Pesqueiros-PPGCARP Cristiane Cunha Guimarães pela assistência na análise de composição centesimal.

