RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ESPÉCIE PIRARUCU SALGADO SECO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS

Geane Carvalho Farias (geanef390@gmail.com)

Suanny Beatriz Silva Lira (lirasuanny@gmail.com)

Antônio Fábio Lopes De Souza (afabiofish@gmail.com)

Ian Pontes Souza (ianpontes500@gmail.com)

Introdução: O peixe constitui uma das principais fontes de proteína consumidas pela população

amazônida, sendo amplamente comercializado em feiras livres e mercados regionais. Pouco se

conhece sobre a composição nutricional e a qualidade microbiológica da espécie pirarucu (Arapaima

gigas) na forma salgada seca comercializada na região de Parintins, fato este que pode impactar

diretamente a segurança alimentar dos consumidores. A ausência de um protocolo de padronização

nas etapas de processamento, especialmente na salga e secagem, pode resultar em variações

significativas na composição físico-química e na qualidade do produto. Objetivo: O trabalho em

andamento visa determinar a composição físico-química e microbiológica do pirarucu salgado seco

comercializado em feiras e mercados do município de Parintins – AM, bem como identificar fatores

que influenciam na qualidade. Metodologia: Amostras do peixe salgado seco foram coletadas em

feiras livres e mercados locais e transportadas. ao laboratório de Nutrição Animal - UFAM/Parintins,

onde foram submetidas a análises físico-químicas seguindo metodologia preconizada pela AOAC e

adotadas pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). Resultados: Os resultados obtidos apresentaram

variações significativas na composição centesimal. Considerando zonas representativas de coletas, o

parâmetro umidade variou de 34,89% (Zona 3) a 68,20% (Zona 1). Os teores de cinzas variaram entre

6,34% (Zona 3) e 11,56% (Zona 6), enquanto os lipídios oscilaram de 3,02% (Zona 1) a 19,52%

(Zona 3). Os teores de proteína apresentaram valores entre 11,38% (Zona 6) e 33,91% (Zona 3), sendo

mais elevados nas amostras com menor teor de umidade. O extrato não nitrogenado variou de 4,76%

(Zona 8) a 27,52% (Zona 6), enquanto o valor calórico apresentou variação entre 115,68 kcal (Zona

1) e 322,67 kcal (Zona 3). Os resultados apresentados evidenciaram a influência direta das condições

e formas de processamento. Conclusões: A pesquisa em seus dados preliminares evidenciou que o

peixe pirarucu salgado seco comercializado no município de Parintins apresenta variações

significativas em sua composição físico-química, evidenciando falta de padronização nas etapas de

salga e secagem. Os resultados obtidos na pesquisa reforçam a necessidade de melhorias nas práticas

de processamento e comercialização, visando garantir maior qualidade nutricional e segurança

alimentar ao consumidor.

Palavras-chave: pescado de água doce; método de conservação; saúde pública.