

AVALIAÇÃO DO PERCENTUAL DE ÁGUA INCORPORADA A FILÉS DE TAMBAQUI “Colossoma macropomum”, COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ - MT.

GONÇALVES, T. O.¹
CASSOL, L. A.²
GAUTO, R. F.³
SANTOS, A. D.⁴
SOUZA, F. P.¹

¹Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

²Instituto Federal de Mato Grosso

³Universidade do Estado de Mato Grosso

⁴Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Engenharia de Alimentos (EN)

Palavras-chave | Keywords:

glazing

processamento

Peixe de água doce

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

Este trabalho teve como objetivo avaliar o peso de perda líquida e o percentual de água em filés glaciados de tambaqui “Colossoma macropomum” comercializados na cidade de Cuiabá - Mato Grosso. Para isso, foram coletados no comércio de Cuiabá, 20 unidades de filés de tambaqui congelados, todas referentes a mesma marca e lote produzidos no estado do Mato-Grosso. Os parâmetros avaliados foram: percentual de glaciamento e peso líquido. Os experimentos foram feitos de acordo com a metodologia descrita pelo INMETRO. Os resultados foram comparados com o expresso na Portaria Nº 248 de 17 de julho de 2008 do INMETRO que dispõe a Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-medidos com Conteúdo Nominal igual, Comercializados nas Grandezas de massa e volume, e também com a Portaria Nº 26 de 19 de agosto de 2010 do MAPA que estabelece um percentual máximo de glaciamento em pescados congelados. As amostras apresentaram: percentual de glaciamento 2,36 a 7,64 %; peso líquido pelo critério individual 355,66 a 371,53 g e o peso líquido pelo critério da média 364,12 g. Os resultados encontrados na avaliação do percentual de glaciamento, estão de acordo com a legislação, e os resultados obtidos na avaliação do peso líquido não se encontraram em conformidade com a legislação vigente. Todas as amostras analisadas em relação ao peso líquido expresso na embalagem, não atenderam aos requisitos metrológicos vigentes, resultando em 100% de reprovação das amostras, demonstrando desvios de qualidade e padronização desses produtos. Além disso, esse tipo de situação configura prejuízo econômico ao consumidor. Neste contexto, o presente trabalho sugere que o controle de qualidade de pescados congelados industrializados assegure parâmetros de qualidade de acordo à legislação, sendo imprescindível para o crescimento da produção e consumo dos mesmos na região, além de garantir ao consumidor uma confiabilidade no peso do produto.

