



AValiação DA QUALIDADE DO CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO (PIRACUÍ) EM MUNICÍPIOS DO BAIXO AMAZONAS - PARÁ

I Workshop Nacional sobre Tecnologia de Bioflocos na Amazônia, 1ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-39-5

FERREIRA; Juliana do Nascimento ¹, OLIVEIRA; Patricia Castro Oliveira ², MOURÃO; Lígia dos Santos ³, CARPIO; Klaramelia Consuelo Ramón ⁴, VIANA; Adriana Pontes Viana ⁵, SILVA; Antonio José Inhamuns da Silva ⁶

RESUMO

O piracuí é um dos tradicionais produtos à base de pescado consumido na região Amazônica. O presente estudo foi realizado para investigar as características microbiológicas, centesimal e material estranho do piracuí denominado de sujo devido as impurezas que o acompanham. Um total de 9 amostras foram compradas no município de Monte Alegre e Santarém, municípios produtores de piracuí no estado do Pará. As análises microbiológicas foram realizadas para determinar se as amostras de piracuí estavam aceitáveis ao consumo humano, sendo elas *Samonella* sp., coliformes termotolerantes, *Staphylococcus* coagulase positiva e mesófilos totais; na avaliação nutricional do alimento a análise centesimal foi realizada quanto a umidade, proteína, lipídios, cinza, cloreto e atividade de água; e a análise da quantidade de material estranho foi realizada por meio de uma lupa com investigação em 5 gramas da amostra. A farinha de piracuí apresentou ausência de *Samonella* sp. em todas as amostras; a presença de *Escherichia coli* foi observada somente em uma amostra do município de Santarém, indicando possível contaminação fecal, já a *S. aureus* variou de $3,8 \times 10$ a $8,96 \times 10^5$ UFC/g, somente duas amostras de Monte Alegre estavam de acordo com os índices legais da ADEPARÁ N°3250 e ANVISA e os mesófilos variaram de <10 a $8,47 \times 10^5$ UFC/g, os resultados da análise centesimal explicam parte da falta de cuidado com o alimento, já que o valor da umidade se encontrava acima do recomendado pela legislação ($<12\%$) em todas as amostras, favorecendo o aparecimento de fungos no alimento; o valor proteico variou entre 49,39 a 59 %; o teor de lipídios se encontrava acima do recomendado pela legislação ($<6\%$), diminuindo possivelmente o tempo de prateleira do produto e acelerando o processo de oxidação, o valor de cinza acima do recomendado ($<5,5\%$), podendo estar associado a uma quantidade osso e espinhos no alimento, o cloreto variou entre 3,97 a 6,81% , valor acima do esperado para o piracuí, podendo ser associado a falta de rigor técnico na preparação do produto e a atividade de água (aW) entre 0,69 a 0,8 %. O percentual de material estranho, ossos e espinhos variou 1,3 a 17,5 %, estando fora dos padrões legais da ADEPARÁ ($<0,5\%$). O produto se mostrou ótimo na qualidade proteica, porém está fora dos padrões sanitários para consumo humano.

PALAVRAS-CHAVE: segurança alimentar, alimento regional, subproduto do pescado

¹ Universidade Federal do Amazonas , ferreirajn18@gmail.com

² Universidade Federal do Amazonas , patriciacastro98@outlook.com

³ Universidade Federal do Amazonas , ligiasantosmourao98@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Amazonas , klarameliaramon@gmail.com

⁵ Universidade Federal do Amazonas , adrianapontesv@gmail.com

⁶ Universidade Federal do Amazonas , ajinhamuns@gmail.com

¹ Universidade Federal do Amazonas, ferreirajn18@gmail.com
² Universidade Federal do Amazonas, patriciacastro98@outlook.com
³ Universidade Federal do Amazonas, ligiasantismourao98@gmail.com
⁴ Universidade Federal do Amazonas, klarameliaramon@gmail.com
⁵ Universidade Federal do Amazonas, adrianapontesv@gmail.com
⁶ Universidade Federal do Amazonas, ajinhamuns@gmail.com