

Como pode ser explicado o *off-flavour* no filé de jundiá (*Rhamdia quelen*)?

Carlos Herminio M. Fortes*¹, Bernardo Baldisserotto¹, Berta M. Heinzmann¹

¹Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria/RS, Brasil;

*Médico Veterinário e Mestrando – carlosherminio_mino@hotmail.com.br

O jundiá (*Rhamdia quelen*) tem recebido atenção de produtores e pesquisadores, principalmente na região sul do Brasil, pois é uma espécie nativa com características vantajosas para o cultivo comercial. Além disso, é um peixe de águas calmas, vive em lagos e nas profundezas dos rios, geralmente ambientes com bastante lodo. Uma vez que esses ambientes apresentam maior aporte de matéria orgânica e nutrientes, há um favorecimento da proliferação de microrganismos, como microalgas, cianobactérias e actinomicetos. Há também o surgimento desses organismos em ambientes de cultivos intensivos devido às mesmas causas citadas acima, porém nos tanques de recirculação e viveiros, na maioria das vezes, a principal causa relaciona-se à presença de ração e fertilizantes. Em consequência, pode aparecer sabor desagradável na carne dessa espécie, pois esses microrganismos sintetizam compostos orgânicos voláteis, os quais são absorvidos pelos peixes. Esses compostos são lipofílicos e vão intensificar o mau odor em pescados com alto teor de tecido adiposo. O sabor de barro ou odor de terra molhada presente no filé do pescado é devido à geosmina (trans 1,10-dimetil-trans-9-decalol). Por outro lado, o 2-metil-isoborneol em baixas concentrações fornece um odor de mofo à carne, enquanto que um odor semelhante a pinho é sentido no filé quando este último composto encontra-se em alta concentração. Dessa forma, a produção, a qualidade do produto final e o consumo dessa proteína de alta qualidade são afetados economicamente. A diminuição do consumo não ocorre apenas pelo *off-flavour* do filé, e sim porque os consumidores, devido à falta de informação, atribuem erroneamente o gosto da carne de jundiá à sua alimentação, ou seja, interpretam seu odor e sabor como um indicativo de que o animal se “alimenta de terra”. No entanto, a carne do jundiá sem a presença dos compostos voláteis produzidos pelos microrganismos é saborosa e não apresenta espinhos intramusculares. A importância dos microrganismos para a produção de oxigênio nos ambientes aquáticos, tanto os naturais como os de cultivo, precisa ser enfatizado, pois o que poderá causar o *off-flavour* é a proliferação microbiana em demasia. Por isso, na produção do jundiá, a qualidade da água deve sempre ser verificada e medidas técnicas precisam ser tomadas, como o uso de aeradores, oferecimento de ração de qualidade e em quantidade adequada, renovação de água e densidade de estocagem seguindo os padrões recomendados para manutenção de parâmetros corretos no cultivo do jundiá.

Palavras-chave: sabor, odor, geosmina, 2-metil-isoborneol, peixe, piscicultura

Agradecimentos: A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Laboratório de Extrativos Vegetais (LABEVE) e ao Laboratório de Fisiologia de Peixes (LAFIPE) da Universidade Federal de Santa Maria/RS, Brasil.