



Realização:



Apoio:



**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

AValiação Sensorial do Pescado Comercializado no Mercado Central, Município de Pelotas/RS

Autor(es): SAINZ,R.L. MANZKE, V.H.B.; MANZKE, G.; WRUCH, I.; RODRIGUES, S.; KRÜGER,J.; OXLEY,E.; DUTRA, P.; SANTOS, V..

Apresentador: GABRIEL RODRIGUES MANZKE

Orientador: Ricardo Lemos Sainz

Revisor 1: Vitor Hugo Borba Manzke

Revisor 2: Carlos Prentice-Hernandez

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A pesca em águas continentais é representativa na região e a comercialização centralizada em mercados públicos municipais. A carne de pescado é a fonte protéica mais consumida no mundo (FAO, 1999), mas no Brasil que está entre os 30 países pesqueiros, apresenta consumo entre 5 e 7kg per capita/ ano e, no RS abaixo de 2 kg per capita/ano. Este índice provavelmente ocorra pela falta de conhecimento da importância do pescado na alimentação. Empiricamente observa-se que o consumo de pescado na região sul do RS tende a confirmar a realidade brasileira. O consumo caracteriza-se por ocorrer de forma sazonal, especialmente na Semana Santa quando a comercialização de pescado aumenta sensivelmente e os pescadores têm seu maior faturamento, ou em períodos de eventos. Este trabalho buscou identificar as principais espécies de pescado comercializadas no Mercado Central de Pelotas e as condições deste produto. O trabalho consistiu no recolhimento de amostras semanalmente nas peixarias do Mercado Central, identificando-as e procedendo a análise sensorial do produto baseado na Escala adaptada de Ludorff (1967), observando-se os itens superfície e consistência, guelras, olhos e cheiro. Observou-se que cerca de 85% do pescado comercializado é composto de 4 espécies de água salgada (anchova, tainha, corvina e bagre) e 2 espécies de água doce (traíras e jundiás). Em termos de qualidade sensorial 74,13% do pescado analisado obteve pontuação entre 11 e 15 pontos (segundo a escala de Ludorff, 1967) sendo considerado de boa qualidade, 13,80% do pescado obteve pontuação entre 7 e 11 pontos sendo considerado regular para consumo (consumo em períodos de carência alimentar segundo a FAO), 6,89 % com pontuação entre 15 e 16 pontos considerado ótimo para consumo e, 5,17% das amostras foram consideradas impróprias para consumo humano com médias abaixo de 7 pela Escla adaptado de LUDORFF (1967). Apoio: FAPERGS – Programa PIBIC Jr; FAU – Projeto Ensino – Produção do CAVG; Fundação Delfin Mendes da Silveira