

127 AVALIAÇÃO SENSORIAL, QUÍMICA E INSTRUMENTAL DA TEXTURA DO PESCADO ESTOCADO EM GELO. C. V. Silva. (Dep. de Química, FURG).

Exemplares de Castanha (*Umbrina canosai* Berg), foram etiquetados e estocados em gelo na razão de 1:1 por dez dias. Diariamente em média três peixes eram retirados e analisados. As análises foram: maciez diante do uso do equipamento Warner BratzlerShear; nitrogênio de base volátil, nitrogênio não proteico e proteínas solúveis em cloreto de sódio. Foi realizado uma avaliação sensorial global do pescado mediante uma escala estruturada de doze pontos, bem como avaliação de textura mediante compressão dos dedos. Correlações entre medidas sensoriais, químicas e instrumentais, foram determinadas e uma equação relacionando textura e medida sensorial e instrumentalmente foi obtida. (FURG).