

# Análise sensorial para detecção de *off-flavor* em pescado

GABRIELE C. GUARNIERI <sup>1</sup>, DANILO STREIT Jr <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Gabriele C. Guarnieri, Zootecnia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, gabrieleguarnieri@gmail.com

<sup>2</sup> Danilo Streit Jr



**UFRGS**  
PROPEAQ

**XXV SIC**  
Salão Iniciação Científica

**CA - Ciências Agrárias**

## INTRODUÇÃO:

*Off-flavor* são aromas/sabores indesejáveis adquiridos pelo peixe durante o cultivo. Esses aromas são obtidos através da absorção pelas brânquias de substâncias que são produzidas por algas cianofíceas e ficam dissolvidas na água. Também podem ser ingeridas intencionalmente ou acidentalmente durante a alimentação do animal. A ocorrência de *off-flavor* é mais frequente em peixes de cultivos intensivos, onde os altos níveis de arraçoamento, e conseqüentemente acúmulo de nutrientes, induz a intensa proliferação de cianobactérias (*Oscillatoria spp*, *Anabaena spp* e *Simploca spp*) que são responsáveis pela produção de geosmina (GEO), que está associada ao sabor ou odor de terra ou barro, e o 2-metil-isoborneol (MIB), responsável pelo sabor ou odor de mofo.

## OBJETIVO:

O presente trabalho teve como objetivo identificar o limiar dos compostos GEO e MIB que são encontrados nas amostras de pescado através do olfato por provadores treinados e que possuem precisão para determinar odores/aromas.

## MATERIAIS E MÉTODOS:

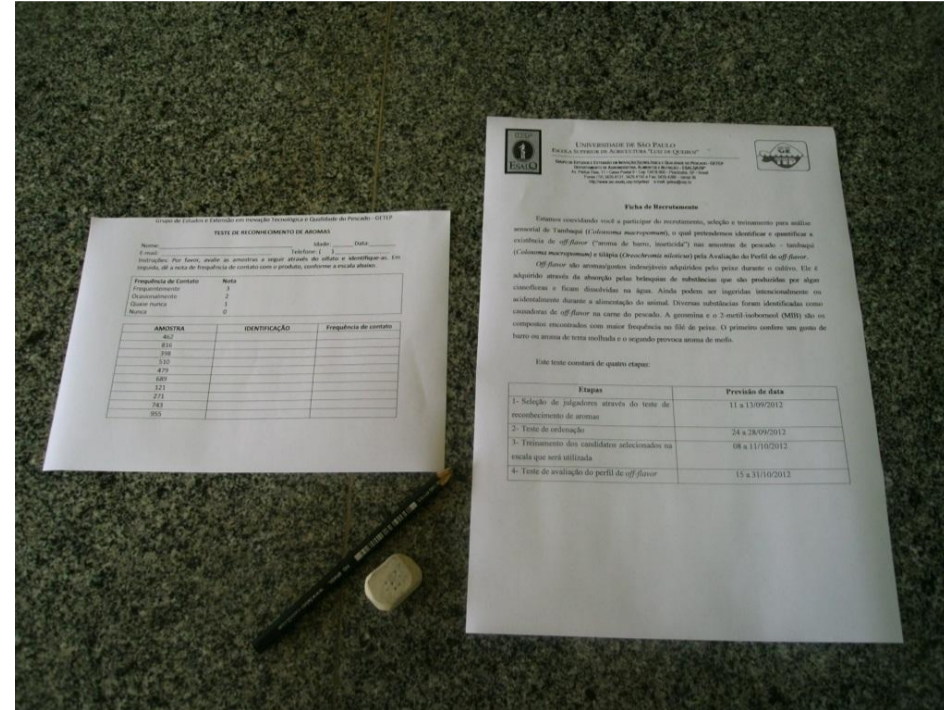
Para a realização do experimento foram utilizadas unidades experimentais de tambaqui (*Colossoma macropomum*) cultivadas até atingirem 2 kg, abatidos, processados em forma de filés e enviados ao laboratório.



A Análise Descritiva Qualitativa (ADQ) é um método utilizado para a definição de termos e procedimentos apropriados na análise de um produto específico.

Um grupo de provadores foi selecionado de acordo com a habilidade individual de discriminar diferenças nas características sensoriais, isto é, detectar diferenças e intensidades nos atributos sensoriais sob investigação, habilidade de descrever esses atributos e capacidade para raciocínio abstrato. Todos os procedimentos da ADQ foram realizados em sala específica de análise sensorial. Cada fase possuía um objetivo diferente ao selecionar os provadores:

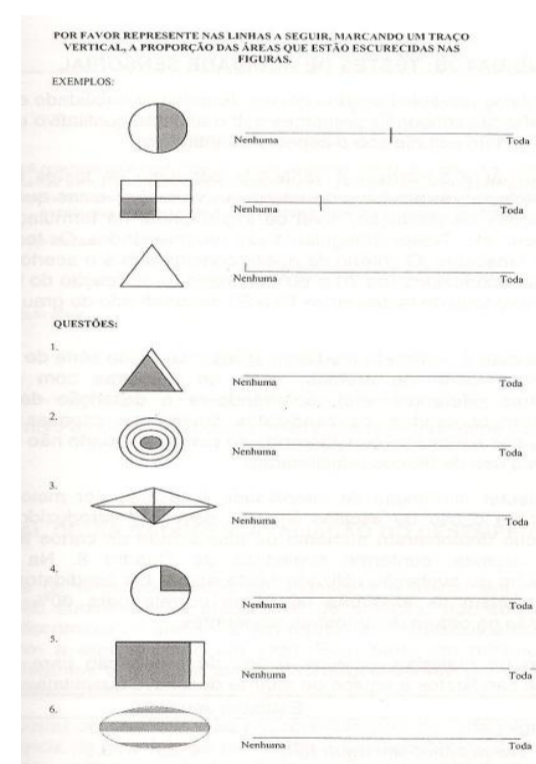
### FASE 1: teste de reconhecimento de aromas



### FASE 2: teste de ordenação



### FASE 3: treinamento na escala



### FASE 4: avaliação da presença e quantidade de *off-flavor*



## CONCLUSÃO:

Todas as amostras de tambaqui avaliadas apresentaram grau zero ou baixo de *off-flavor* segundo os avaliadores selecionados na análise sensorial. Apesar de os dados não terem sido submetidos a análises estatísticas, pode-se inferir que elas possuíam pouco ou nenhum *off-flavor* detectáveis pelo olfato.

## REFERÊNCIA:

GRIMM, C. C.; LLOYD, S. W.; ZIMBA, P. V. Instrumental versus sensory detection of off-flavours in farm-raised channel catfish. *Aquaculture*, Amsterdam, v. 236, n. 2, p.309-319, 2004.