

DISCRIMINAÇÃO DOS PARÂMETROS DE TEXTURA INSTRUMENTAL DE TRÊS ESPÉCIES DE PESCADO: CARPA CAPIM, PACU E CATFISH

Fátima Soares Bonadimann (UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ), Carla Cristina Lise (UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ), Caroline Marques (UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ), Marina Leite Mitterer Daltoé (UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: fatima_quimica@yahoo.com.br

O pescado é fonte proteica importante do ponto de vista nutricional. Além de conter proteínas de alta qualidade e digestibilidade, e aminoácidos essenciais, apresenta importante teor de ácidos graxos polinsaturados, baixo teor de gordura saturada além da presença de outros nutrientes essenciais como vitaminas e minerais. Para qualidade global e aceitabilidade dos produtos da pesca, a textura da carne é atributo fundamental. Além da relevância sensorial, a textura também está relacionada com o frescor, afetando diretamente os consumidores e, eventualmente, haverá influência nas suas preferências e decisões na realização de uma segunda compra. A textura pode ser medida objetivamente através de instrumentos e subjetivamente por análises sensoriais. Entre os dispositivos instrumentais, os texturômetros imitam condições de mastigação, o que reflete as características mecânicas do alimento quando submetido a uma força definida mediante a utilização de um aparelho. Nesse sentido, o trabalho teve por objetivo caracterizar e discriminar quanto às propriedades de textura instrumental (TPA) três espécies de pescado Carpa Capim (*Ctenopharyngodon idella*) Pacu (*Piaractus mesopotamicus*) e Catfish (*Ictalurus punctatus*) com potencial de criação da região sudoeste do Paraná. A análise de perfil de textura instrumental foi realizada utilizando-se o Texturômetro modelo TA-XT plus. As amostras (filés) de seis peixes de cada espécie em triplicata foram utilizadas, descongeladas em temperatura ambiente e cortadas em formato retangular com 2,0 cm x 2,0 cm x 1,5 cm. A sonda utilizada foi o modelo P040 mm. Cada amostra foi comprimida duas vezes para 60% da sua altura original em mm, com velocidade de 100 mm.s⁻¹ e a carga de compressão de 90 N. Os atributos de dureza, flexibilidade, coesão, adesividade, gomosidade, mastigabilidade e resiliência foram avaliados por análise de variância (ANOVA) e diferença de médias pelo Teste de Tukey. A análise multivariada análise discriminante foi aplicada com o objetivo de melhor compreender as diferenças entre as três espécies de pescado. Os

resultados de diferença de médias revelaram diferenças de textura expressivas entre as espécies e o teste de análise discriminante permitiu visualizar melhor essas diferenças, sendo as variáveis dureza, resiliência e gomosidade, os parâmetros que melhor discriminam a textura entre as três espécies em estudo.

Palavras-chave: análise discriminante, textura, carpa capim, pacu e catfish