

## VARIAÇÃO NOS TEORES DE AMINAS BIOGÊNICAS DURANTE O ENLATAMENTO DO BONITO-LISTRADO (*Katsuwonus pelamis*)

Roberta Garcia Barbosa (UFSC; IFSC), Tuany Camila Honaiser (IFSC), Luciano Valdomiro Gonzaga (UFSC), Roseane Fett (UFSC); E-mail: tuany.honaiser@ifsc.edu.br

O bonito-listrado (*Katsuwonus pelamis*) representa 95% da matéria-prima destinado à produção de atum enlatado no Brasil. Após sua captura e conservação a bordo pelo sistema de “Brine Immersion Freezing - BIF” (-18 °C em salmoura a 21% de sal, durante até 6 semanas) o pescado é entregue à indústria conserveira para industrialização, onde o produto deve manter a qualidade sanitária em todas as etapas do enlatamento. Assumindo que os teores de aminas biogênicas (ABs) são importantes indicadores de qualidade sanitária, degradação microbiana e enzimática, o objetivo deste trabalho foi avaliar as principais ABs durante as etapas de enlatamento do atum salmourado para a elaboração do atum enlatado sólido e ralado. Para realização do trabalho as amostras foram coletadas na empresa Gomes da Costa (Itajaí – SC) em quatro etapas da industrialização do atum enlatado sólido ao natural e atum enlatado ralado ao natural. O peixe conservado por BIF, descarregado na indústria foi estocado até o momento do enlatamento (1º coleta). Após o descongelamento (2º coleta), evisceração, lavagem, cozimento e filetagem sofreu separação em dois produtos, atum sólido filetado e ralado filetado (3º coleta). Após enlatamento, adição de ingredientes, recravação das latas e esterilização foi realizada coleta de atum sólido enlatado e ralado enlatado (4º coleta). As amostras foram armazenadas em gelo e enviadas ao Laboratório de Química de Alimentos – UFSC para realização das análises. As ABs foram analisadas segundo Cho (2006) com modificações após validação do preparo de amostra e do método utilizando HPLC - DAD a 254 nm. Avaliando os teores das aminas, observou-se que o enlatamento não afetou a formação de triptamina e espermina. A putrescina e a cadaverina apresentaram baixos teores com pequeno aumento no atum ralado e sólido filetado que diminuiriam após o enlatamento. A histamina sofreu um pequeno aumento (< LOD a 10,6 ppm) após o cozimento, porém, todas as amostras demonstraram-se dentro dos limites legais estabelecidos para esta amina (100 ppm). A espermidina foi a amina que apresentou maior formação no enlatamento (< LOD a 104,4 ppm), com aumento após a filetagem tanto no produto sólido como ralado, atribuída ao aumento de temperatura da manipulação ocorrida. Apesar das variações

encontradas, aplicando-se o Índice de Qualidade de ABs, todas as amostras apresentaram abaixo de 10 (entre 0 e 2,2), indicando que não ocorreu a perda de qualidade sanitária durante a industrialização do atum quanto a formação de ABs.

**Palavras-chave:** aminas biogênicas, enlatamento, skipjack, atum