

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

**AVALIAÇÃO SENSORIAL DO TAMBAQUI (*Colossoma macropomum*) BABY FISH
CULTIVADO EM TANQUES-REDE EM DIFERENTES NÍVEIS DE
ARRAÇOAMENTO**

Lucas Rodrigues Da Fonseca GASPARINI^{1*}, Letícia Matias PINHEIRO¹, Acsa Otto
LUXINGER¹, Marlos Oliveira PORTO¹, Jefferson José MACHADO¹, Jucilene
CAVALI¹, Aline Ribeiro ALMEIDA¹, Paulo de Tarso da Fonseca ALBUQUERQUE*

*autor para correspondência: lucas.gasparini@icloud.com

¹Universidade Federal de Rondônia, Presidente Médici, Rondônia, Brasil

Abstract: The baby fish production is an alternative niche marketing tambaqui has its attributes and consumer acceptance and market the fish farmer profitability, change management adopted in the food production system. The objective of this study was to evaluate the acceptability of curumim tambaqui created at different feeding rates in cages. 160 tambaquis average initial weight of 33.2 grams, were raised in ponds - network fed with feeding rates of 2% and 10% body weight day⁻¹ for 60 days. Acceptance testing was performed with 40 panelists using a nine point hedonic scale. The greater preference among consumers was the baby fish feeding 10% of body weight day⁻¹.

Palavras-chave: escala hedônica, piscicultura, sabor

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Introdução

A piscicultura no estado de Rondônia cresceu muito nos últimos anos, tornando-o maior produtor de peixes de águas interiores do Brasil (IBGE, 2016), sendo que 90% da produção é voltada para o cultivo do tambaqui. Esse crescimento exigiu que os produtores buscassem novos nichos de comercialização para agregar valor ao produto final, e desta forma, o tambaqui baby fish é um nicho alternativo à comercialização, dado pela venda do juvenil do tambaqui com peso entre 250 e 1000 gramas. É um produto de grande aceitação devido a sua facilidade de preparo e ainda uma alternativa ao piscicultor que deseja ajustar a densidade no viveiro em função dos custos com ração no sistema de produção (CHAGAS et al., 2007).

O sistema de criação de tambaqui em tanques-rede é extremamente dependente manejo alimentar adotado e da qualidade da água empregada no processo produtivo, que refletem diretamente nas características organolépticas da carne, portanto, para se avaliar a qualidade sensorial dos produtos alimentícios é importante avaliar a aceitação dos consumidores. A análise de aceitação possibilita a obtenção de informações importantes, refletindo o grau com que os consumidores gostam ou não de um determinado produto. Com isso é possível transformar dados subjetivos em objetivos e obter informações importantes do mercado consumidor de um determinado produto (STONE; SIDEL, 2004).

Objetivou-se com este estudo analisar a aceitação do tambaqui baby fish criado em diferentes taxas de arraçoamento no cultivo em tanques-rede.

Material e Métodos

O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética Animal (CEUA) sob protocolo 018 de 2014. Cerca de 160 peixes da espécie tambaqui (*Colossoma macropomum*, cuvier 1816), com peso médio inicial de 33,2 gramas \pm 1,1, foram cultivados por 60 dias em 20 tanques-rede de 1 m³, na densidade de 8 peixes m⁻³, alocados em viveiros escavados de 1000 m³ e água de qualidade.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

Os alevinos receberam ração extrusada com 40% de proteína bruta, três vezes ao dia. Utilizou-se o delineamento inteiramente ao acaso nas taxas de arraçoamento de 2% e 10% do peso corporal (PC) dia⁻¹, e dez repetições ou tanques-rede.

Aos 60 dias, com peso médio de 250 gramas, foram selecionados 20 juvenis de mesmo peso corporal de cada regime alimentar (270 g para 2% e 317 g para 10% PC dia⁻¹), os juvenis foram insensibilizados e abatidos por choque térmico em água e gelo na relação 2:1, atingindo 5°C, eviscerados e limpos. As carcaças foram congeladas por 24 horas até o momento das análises.

Bandas da carcaça do tambaqui de cada tratamento foram descongeladas em geladeira por 3 horas e, sem adição de condimentos, assadas concomitantemente por 20 minutos. Foi ofertada meia banda de tambaqui baby fish oriundo de cada regime alimentar a 40 provadores.

Cada pessoa recebeu uma ficha para avaliação do sabor, aroma, textura e impressão global, em escala hedônica estruturada de 9 pontos que variam entre os termos hedônicos “gostei muitíssimo” (9) e “desgostei muitíssimo” (1) de acordo com a metodologia de Stone e Sidel (2004), seguido da justificativa da opinião sobre o gosto representado.

A análise estatística dos dados foi realizada de forma descritiva, com agrupamento das características de preferência de acordo com a frequência.

Resultados e Discussão

A aceitabilidade do tambaqui baby fish foi alta entre os provadores, independente do sistema alimentar adotado (Figura 1), com preferência de 92,5% e 87,5% para as taxas de alimentação 10% e 2% do peso corporal dia⁻¹, respectivamente, concentrada na escala hedônica de notas 6 a 9, dadas pelo gostar ligeiramente a muitíssimo do produto.

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

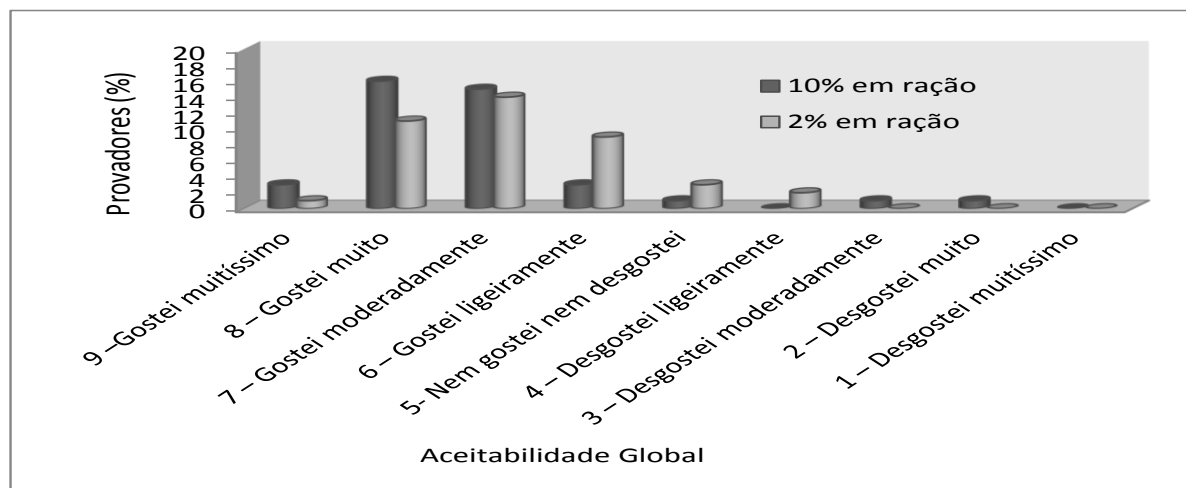


Figura 1 - Avaliação da aceitabilidade pelo consumidor do tambaqui baby fish em diferentes taxas de arraçoamento

O fato do tambaqui baby fish ter boa aceitabilidade pelos consumidores é importantíssimo para a cadeia produtiva do pescado do tambaqui, visto que é um nicho de comercialização alternativo ao piscicultor. O custo médio de produção do tambaqui baby fish é de R\$ 3,70 kg⁻¹, e o valor médio de venda de um juvenil com 250 gramas nos restaurantes é de R\$ 12,00.

Aos sistemas de alimentação, maior parte dos provadores deram nota de 7 a 9, dadas pelo gostei moderadamente a muitíssimo ao baby fish alimentado com 10% do peso corporal dia⁻¹, perfazendo 85% das opiniões comparado aos 65% registrado para o gosto do peixe que recebeu 2% do peso corporal dia⁻¹. A justificativa à preferência classificou a carne como mais macia e succulenta (Figura 2), o que pode ser explicado pela maior presença de gordura na carcaça.

Em contrapartida, a preferência sensorial ao filé baby fish arraçoado com 2% do peso corporal dia⁻¹ apresentou maior número de provadores que não gostaram nem desgostaram e gostaram ligeiramente, dado pelas notas 5 e 6, comparado a preferência pelo peixe alimentado com maior oferta de ração, justificado pela

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

característica mais tenra e firme à textura (Figura 2) e leve gosto de barro (Off-flavor).

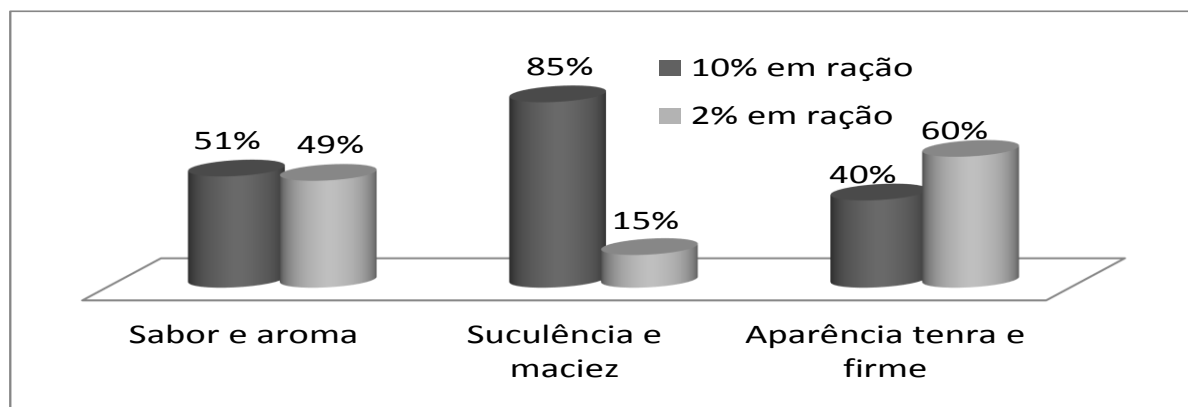


Figura 2 - Proporção de provadores avaliando o sabor, textura e aparência da carne.

A proporção de consumidores que desgostaram do produto, dado pelas notas de 1 a 4 na escala hedônica, representou apenas 5% dos provadores e não diferiu quanto ao manejo alimentar adotado.

Conclusão

O tambaqui baby fish cultivado em tanques-rede a taxa de arraçoamento de 10% do peso corporal dia⁻¹ foi o preferido dos consumidores pela característica macia e succulenta da carne.

Referências

- Chagas, E.C.; Gomes, L.C.; Júnior, H.M. and Roubach, R. 2007. Produtividade de tambaqui criado em tanque-rede com diferentes taxas de alimentação. *Ciência Rural*, Santa Maria 37: 1109-1115.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. 2016. Produção da pecuária municipal 2016. Rio de Janeiro, v. 44, p.1-51.
- Stone, H. and Sidel, J.L. 2004. Sensory evaluation practices. 3th ed. Academic Press, London.